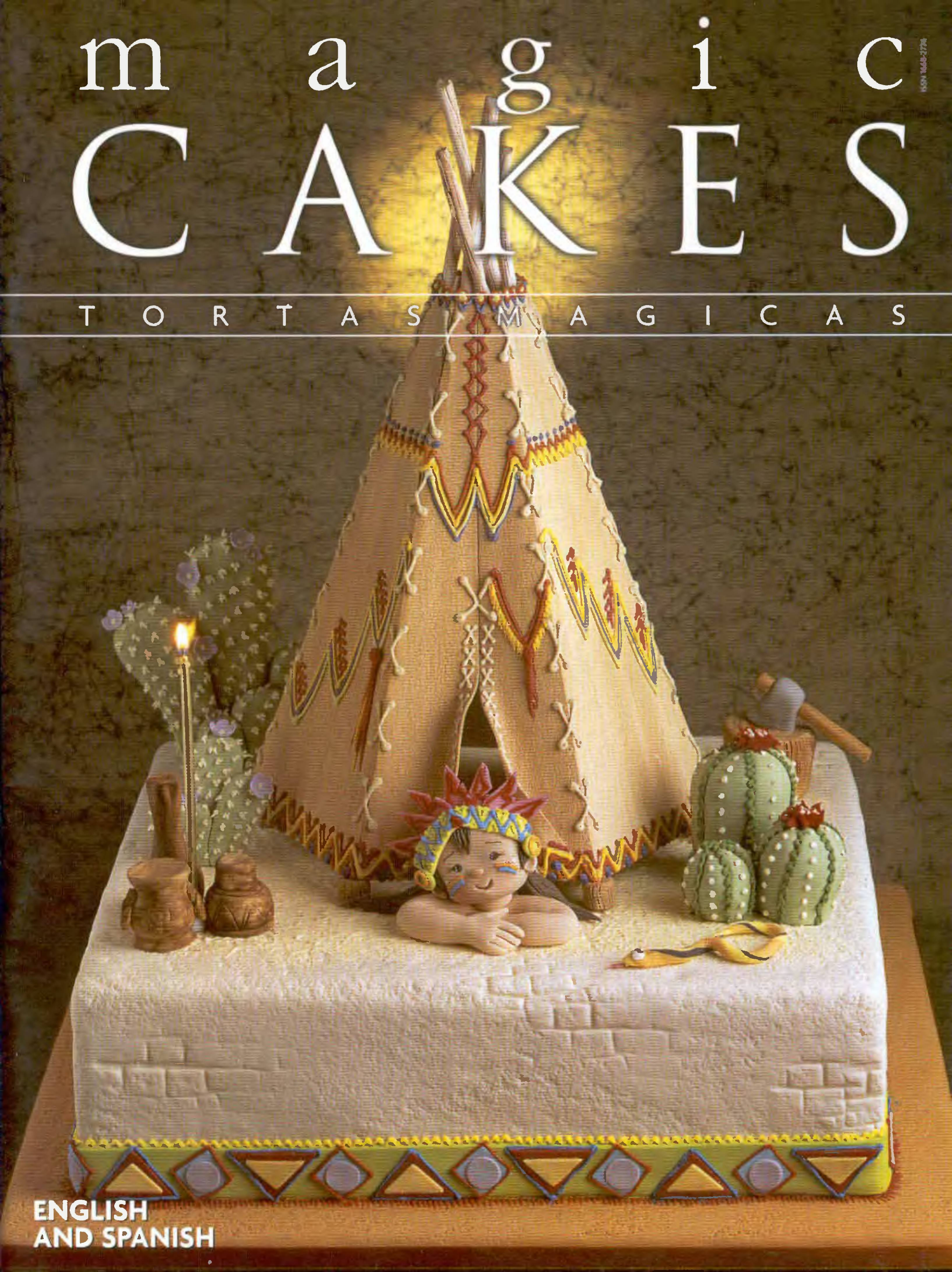
magic CAKES

TORTAS MAGICAS



ENGLISH
AND SPANISH

m a g i c
CAKES
TORTAS MAGICAS

Publicación Bimestral
Año 2 - N° 3
Mayo 2004

Director Editorial
Propietario
Oscar Ruben Sanchez

Dirección Creativa
Coordinación General
Edith Mariel Sánchez

Taller Artesanal
Mirta Robustelli
Patricia Grenni
Viviana Barrios

Asistente
Adriana Di Pietrantonio

Diseño Gráfico
Estudio Punto Sur
e-mail: puntosur@speedy.com.ar

Fotografía
O. S.

Impresión
FormaColor Impresores
Buenos Aires, Argentina.

Distribuidor en USA:
Spanish Periodical & Book Sales
and affiliates
2105 N.W. 102 Ave.
Miami, Florida 33172
TE: (305) 592-3919

MAGIC CAKES – TORTAS MAGICAS
es una publicación bimestral
de Edith Mariel Sánchez
y Oscar R. Sanchez
Lomas de Zamora,
Buenos Aires, Argentina

Prohibida la reproducción total
o parcial del Material incluido
en esta publicación,
aún Mencionando la fuente.

ISSN: 1668-2726
Registro de la Propiedad
Intelectual en trámite.

SUSCRIPCIONES
FOR SUBSCRIPTION

magiccakes@speedy.com.ar
www.tortasencantadas.com.ar

EDITORIAL

Otra vez en esta grata tarea de encontrarme con Ustedes a través de nuestra revista MAGIC CAKES.
En este número, quise reflejar un poco de cada ocasión de encuentro y de fiesta para nosotros: Una boda, un cumpleaños, un nacimiento, o cualquier otro acontecimiento que nos invite a la reunión con nuestros seres queridos.
En este fascinante recorrido por sus páginas, van a encontrar y descubrir muchos secretos y recetas que harán mas fácil nuestra tarea de decorar de forma bella nuestras tortas.
También, para quienes deseen incursionar en este maravilloso mundo del azúcar, les presento el equipo de herramientas para comenzar a trabajar.
Las espero al final del recorrido con mas novedades y la invitación a escribirnos y contarnos sus experiencias para nuestra página de lectores.
Un gran cariño, como siempre..

Edith Sánchez

NOTA: A partir del próximo número encontrarán disponible el CORREO de LECTORES. Contactarse a través de nuestra página web www.tortasencantadas.com.ar

Here I am once again enjoying this opportunity of meeting you all through our magazine MAGIC CAKES.
In this issue I have tried to show a little bit of every social meeting and celebration among us: a wedding, a birthday, a baby shower or any other event that brings us all together, friends, relatives and all those we love.
Browsing through its pages you will discover many tips and recipes that will surely make so much easier our fascinating job of decorating beautiful cakes.
For those willing to enter this wonderful world of sugar let me introduce you to the basic set of tools to start with.
I am waiting for you all with lots of great news and an invitation to write to us and tell us about your experiences, here in the readers' section.
All my love
Thank you very much!

Edith Sánchez

NOTE: As from next issue the online readers' section will be available. Feel free to drop us a line contacting us at our website: www.tortasencantadas.com.ar .

EN ESTE NÚMERO

PROYECTOS

DIVERSIÓN EN LA TRIBU *Infantil* **4**
UN DÍA MUY ESPECIAL *Nacimiento* **8**
ENCUENTRO EN LA GRANJA *Infantil* **12**
DULZURA PARA MIS AMIGOS *Souvenirs Día del Amigo* **18**
CON TODO MI CORAZÓN *Bodas* **26**
OSOS GOLOSOS *Recetas para cumpleaños infantiles* **30**

NOTA DEL MES

EQUIPO BÁSICO DE HERRAMIENTAS **22**

TIP

RECETA TARTA DE PERAS AL CHOCOLATE **34**

TECNICAS

TÉCNICA FILIGRANAS EN PASTILLAJE **33**

RECETAS

RECETA GLASÉ REAL **35**
RECETA PASTA PARA MODELAR FYG **36**
PASTA PARA MODELAR **37**

MOLDES **38**

IN THIS ISSUE

PROJECTS

INDIAN FUN **4**
A VERY SPECIAL DAY **8**
LET'S MEET ON THE FARM **12**
A TREAT FOR MY FRIENDS **18**
WITH ALL MY HEART **26**
GREEDY BEARS **30**

SPECIAL NOTE

BASIC SET OF TOOLS FOR THE CAKE DECORATOR **22**

TIP

PEAR AND CHOCOLATE PIE **34**

TECNIQUES

PASTILLAGE FILIGREE **33**

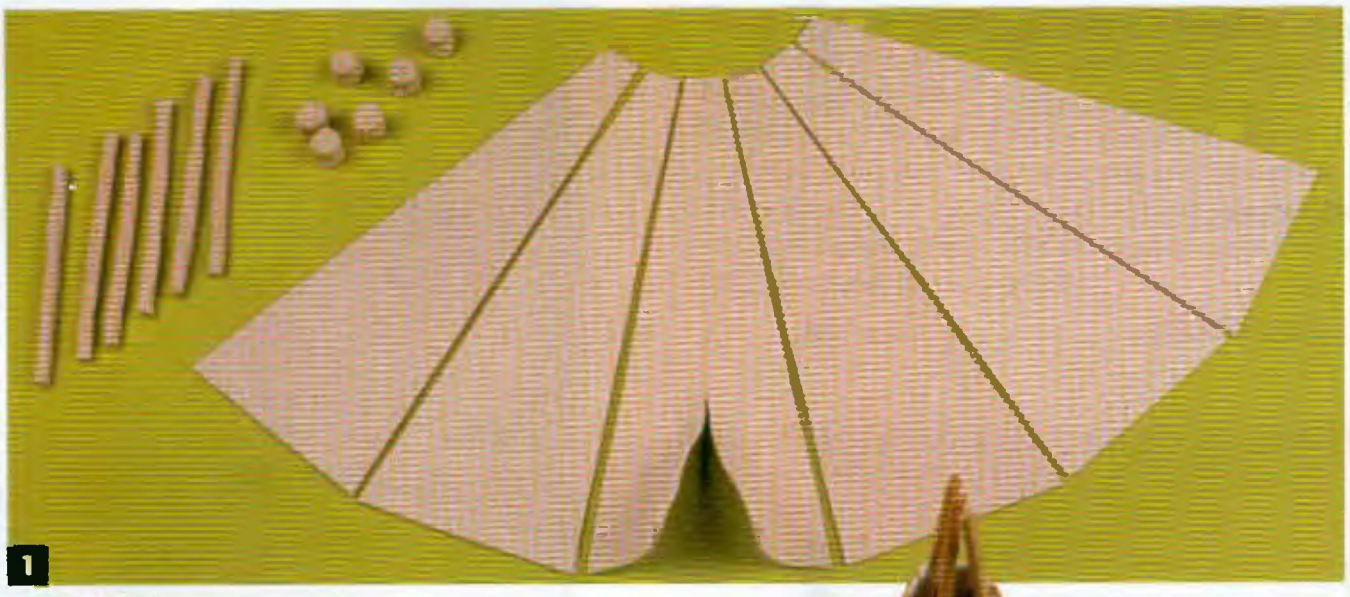
BASIC RECIPES

ROYAL ICING **35**
FYG MODELLING PASTE **36**
MODELLING PASTE **37**

TEMPLATES **38**

Diversión en la tribu

(INDIAN FUN)

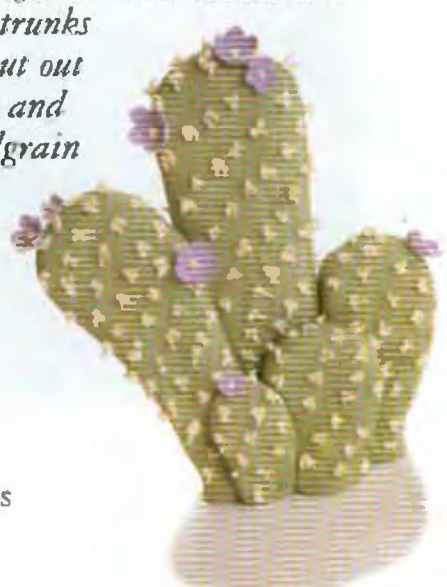


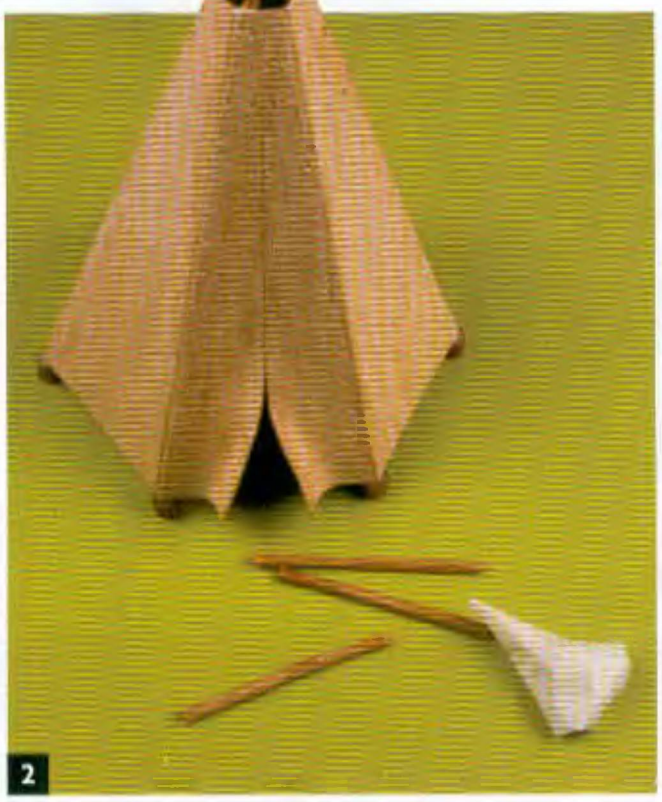
[PASO 1]

Carpa. *Cortar cada uno de los laterales de la tienda (ver página 38). Hacer marcas en los lados con una boquilla redonda lisa para simular los ojales. En la pieza frontal marcar una línea vertical con esteca y abrir desde donde se indica en los moldes hacia abajo. Dejar secar con las solapas abiertas hacia afuera, sosteniéndolo con algodones. Modelar los troncos de la base y los de la parte superior de la carpa a partir de rollitos de pastillaje. Cortar según las indicaciones de los moldes y texturar con esteca. Dejar secar.*

[STEP 1]

Tepee. *(tent) Cut out each side of the tepee (see page 38). With a round tip, make holes to imitate button holes. With a modelling tool make a long vertical line on the front part and divide it in two as shown in the templates. Let it dry with the lapels open outwards using some cottonwool. Make small pastillage sausages to model the bottom and upper tree trunks for the tepee. Cut out as in templates and give them woodgrain effect with a modelling tool. Let dry.*





[PASO 2]

Pintar las piezas de pastillaje con colorante marrón diluido en agua. Dejar secar. Unir los laterales de la carpa entre sí con glacé al tono. Dejar secar. Adherir con glacé los tacos de la base y los troncos de la parte superior.

[STEP 2]

Paint the pastillage parts with brown foodcolor diluted in water. Let dry. Join both sides with Royal icing in the same color. Let dry. Attach the trunks on top and the lower pieces of wood with Royal icing.

MATERIALES

• 1 torta cuadrada de 36 cm (14") cubierta con pasta americana color marfil • 1 bandeja cuadrada cubierta con pasta de modelar color naranja de 46 cm. (18") • 2 recetas de Pastillaje de limón • Colorantes vegetales Marrón, blanco, rojo, naranja, verde y amarillo • Glasé real blanco, negro y de diferentes colores • Pasta para modelar color cobre, marrón oscuro, diferentes verdes • 60 gr (2 oz.) pasta de goma roja • Colorante en polvo rojo claro • Flores pequeñas de colores

HERRAMIENTAS

• Rodillo • Moldes en cartulina • Fécula de maíz en polvera • Boquilla redonda lisa Nº 2 • Cúter o bisturí • Estecas plásticas • Pinceles finos y semigruesos • Cartuchos de papel parafinado • Palillos de madera

MATERIALS

• 1 36 cm (14") square cake covered with ivory modelling paste • 1 46 cm (18") square cake board covered with orange modelling paste • 2 portions of lemon Pastillage • Bown, white, red, orange, green and yellow vegetable colors • Royal icing in black, white and other colors • Modelling paste in copper, dark brown and different shades of green • 60 gr (2 oz) red Gum paste • Light red dusting powder • Small flowers in different colors

EQUIPMENT

• Rolling pin • Cardboard templates • Powder cornstarch • Nº 2 round decorating tip • Cutter • Plastic modelling tools • Fine and medium paintbrushes • Greaseproof paper piping bags • Toothpicks

TIP

PASTILLAJE CON EFECTO CRAQUELADO

Estirar pastillaje beige a 3 mm de espesor. Dejar orear unos minutos descubierto sobre la mesada. Pasar el rodillo en sentido vertical para agrietar la superficie. Dejar reposar unos minutos. Pasar nuevamente el palote en sentido horizontal para completar el craquelado.

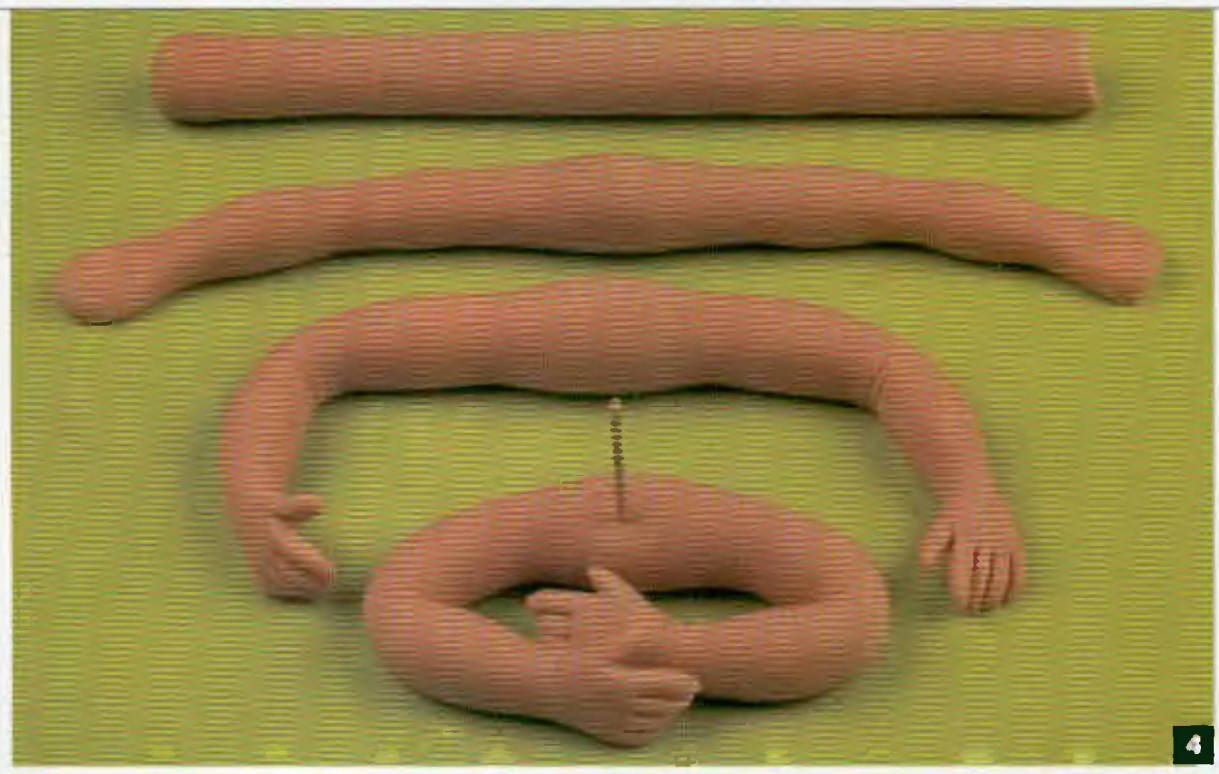
TIP

CRACKLED PASTILLAGE

Roll out beige pastillage to 3 mm thick. Let dry for some minutes on the counter. Use the rolling pin in vertical movements, so as to crackle the surface all over. Let dry. Now change the movements to horizontal to complete the crackling effect.

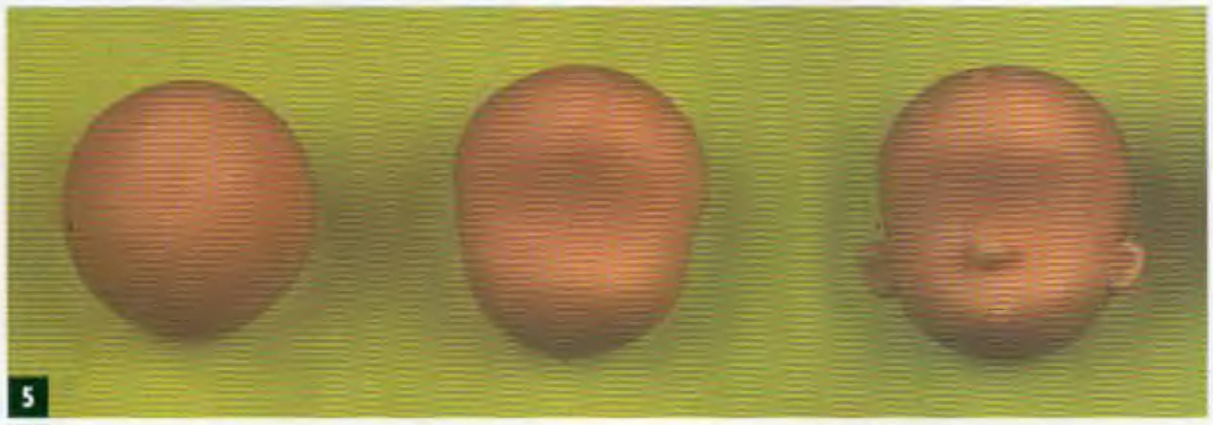
[PASO 3]
Decorar la carpa con hilos de glacé real de diferentes colores.

[STEP 3]
Decorate the tepee with strings of Royal icing in different colors.



[PASO 4]
Cacique. *Formar los brazos a partir de un rollo de pasta color cobre. Afinar a la altura del codo y de la muñeca. Aplanar un extremo para formar las manos. Marcar con esteca el pliegue a la altura de los codos y luego separar los dedos con tijera. Dar movimiento a los brazos y manos.*

[STEP 4]
Indian chief: *Model a copper sugarpaste sausage to make the arms. Sharpen slightly at the elbows and wrists. Flatten one end to make the hands. Indent a line for the elbow with a modelling tool and divide the fingers with a pair of scissors. Give hands and arms a natural posture.*



[PASO 5]
Modelar una bolita de pasta color cobre. Realizar una hendidura en el medio, para separar la frente de las mejillas. Trabajar dejando que la parte superior sea un poco más ancha que la inferior. Modelar una bolita de pasta muy pequeña, darle forma ovalado y adherirla a la mitad de la cara para formar la nariz. Realizar otras dos un poco más grandes que la anterior para formar las orejas. Adherirlas a los costados de la cabeza y a la altura de la nariz. Presionar con un bolillo pequeño para dar forma.

[STEP 5]
Model a cooper colored sugar paste ball. Flatten in the middle to divide forehead from cheeks. The upper part should be wider than the lower. Make a tiny sugarpaste ball, make it oval and stick it in the middle of the face, for the nose. Model two slightly bigger ones for the ears. Stick them on both sides of the head. Press with a ball tool to shape them.

CASA REVES

- Distribuidor de artículos para repostería y cotillón
- Cortantes para porcelana fría
- Precios de fábrica
- Ventas por mayor

Independencia 1795 Luis Guillon (1838) Buenos Aires Telefax: 4296-3656

Fabrica de Implementos para Repostería y Confitería

PARPEN

PARPEN ARGENTINA

Boquillas, Mangas, Cortantes, Marcadores y mucho más...

ATENCION EXCLUSIVA A MAYORISTAS

E-Mail: ventas@parpen.com.ar - Web: www.parpen.com.ar

[PASO 6]

Abrir los ojos y la boca con ayuda de un palillo. Rellenar los ojos con glasé negro. Dar color a las mejillas con colorante en polvo. Delinear cejas, pestañas y pecas con colorante vegetal marrón diluido en agua. Pintar manchas de colores en el rostro. Formar el cabello con pasta de modelar color marrón oscuro. Texturar con esteca. Formar la vincha del cacique con recortes de masa de colores en forma de plumas. Pegarlas sobre la cabeza de a una y cubrir la unión con una cinta de pasta de goma. Decorar con hilos de glasé de colores brillantes. Dar luz a la mirada y mejillas con un punto de colorante blanco diluido en agua.

[STEP 6]

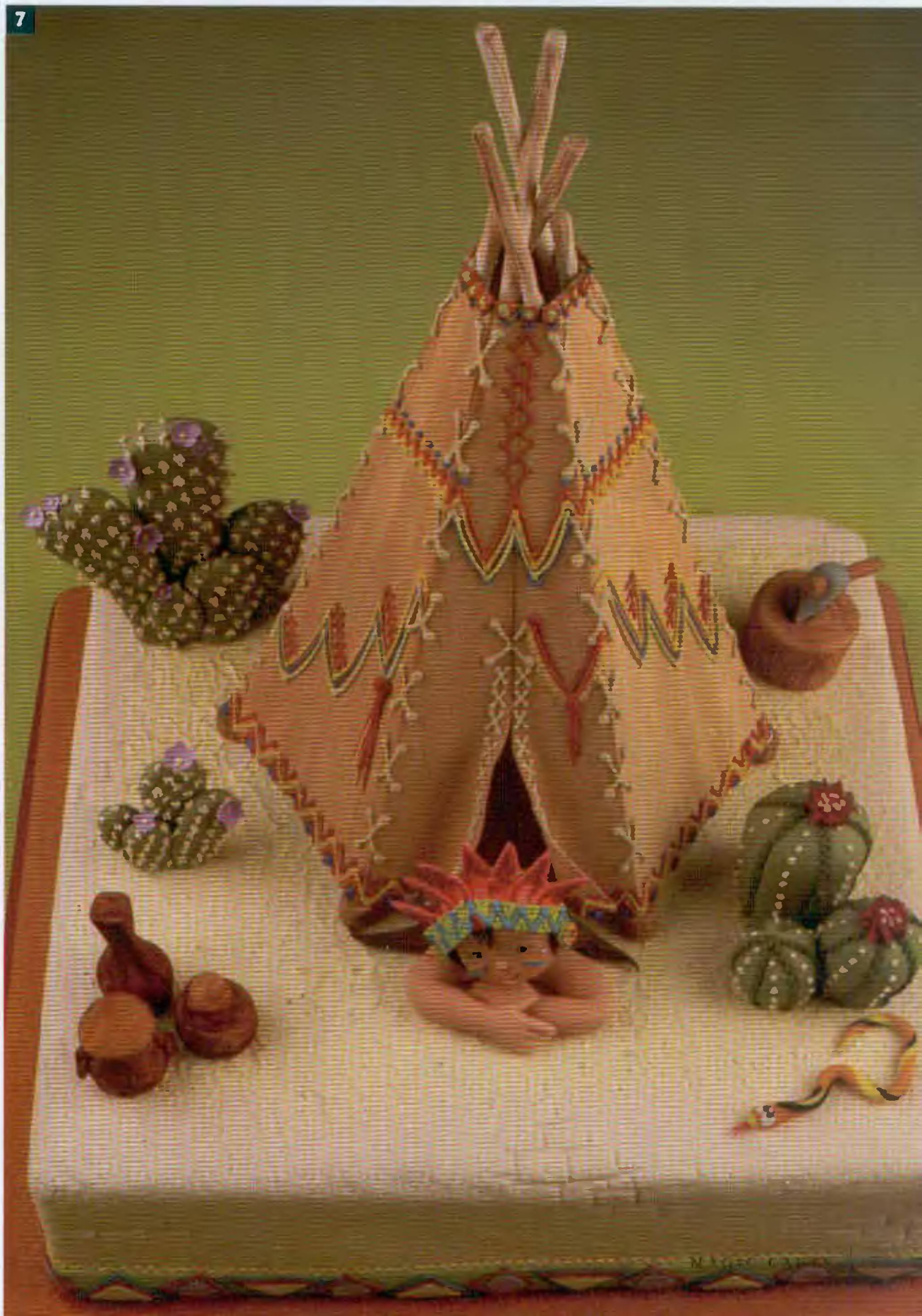
Open eyes and mouth with a toothpick. Fill in the eyes with black Royal icing. Color the cheeks with dusting powder. Draw eyebrows, eyelashes and freckles with brown vegetable color diluted in water. Paint the color patches on the face. Model the hair with dark brown sugarpaste. Use a modelling tool to resemble hair. Make the chief's head-band with small bits of sugarpaste in different colors resembling feathers. Stick one by one on the head and cover the linking line with a gumpaste ribbon. Decorate with icing strings in bright colors.

[PASO 7]

Torta. *Forrar una torta cuadrada con fondant color marfil. Texturar en partes la superficie imitando piedras y en el resto con un cepillo de cerdas duras. Pintar suavemente con colorante marrón, amarillo y naranja diluido en agua. Ubicar sobre una bandeja cubierta con pasta para modelar color naranja. Decorar la unión de la torta con la bandeja con una cinta de pasta de goma con motivos geométricos. Decorar con pequeñas vasijas y cactus de pasta para modelar. Ubicar la carpa y el indio sobre la torta. Completar la decoración con otros objetos modelados a elección.*

[STEP 7]

Cake. *Cover the square cake with ivory rolled fondant. Texture part of its surface imitating rocks and the rest by means of a hard brush. Paint softly with brown, yellow and orange color diluted in water. Place on a cake board covered with orange gumpaste. Cover the line between the cake and the board with a gumpaste ribbon in a geometric pattern. Model small pots and cactuses in modelling paste. Place the tepee and the indian chief on the cake. Complete the decoration with any other suitable objects of your choice.*



Un día muy especial

(A VERY SPECIAL DAY)

MATERIALES

- 1 torta ovalada de 32 cm (13") x 24 cm (10") cubierta con pasta americana color amarillo claro
- 1 bandeja ovalada cubierta con la misma pasta de la torta
- Pastillaje de limón
- Pasta de goma
- Colorante en polvo marrón
- Fécula de maíz
- Glasé real
- Colorante vegetal marrón, rosa y verde hoja

HERRAMIENTAS

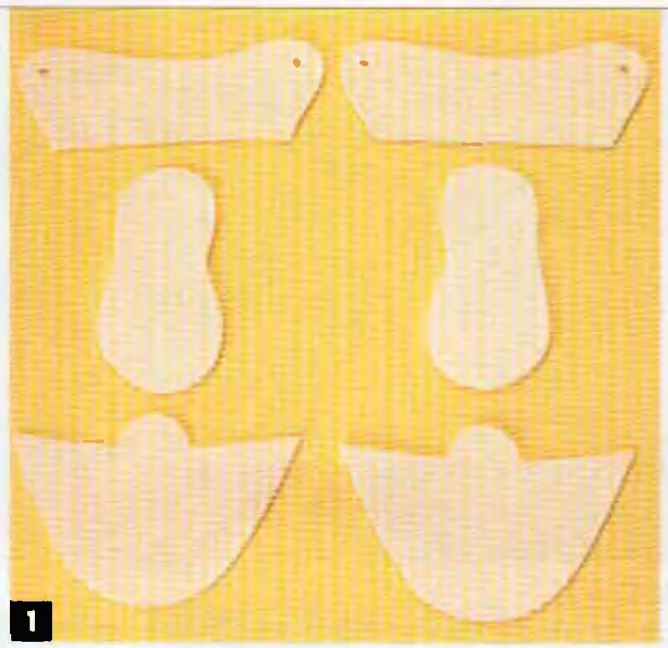
- Cúter o bisturí
- Pinceles
- Motas de algodon
- Cartuchos
- Cortante de nomeolvides con expulsor
- Bolillos
- Moldes de cartulina
- Palillos
- Pinzas marcadoras mini
- Cintas de organza o seda para decorar

MATERIALS

- 1 32 cm (13") x 24 cm (10") oval cake, covered with light yellow rolled Fondant
- 1 oval cake board covered with the same paste
- Lemon pastillage
- Gumpaste
- Brown dusting powder
- Cornstarch
- Royal icing
- Brown, pink and leaf green vegetable colors

EQUIPMENT

- Cutter or scalpel
- Brushes
- Cottonwool
- Greaseproof paper piping bags
- 'Forget-me-not' cutters with ejector
- Ball tools
- Cardboard templates
- Toothpicks
- Mini crimpers
- Organza or silk ribbon



1

[PASO 1]

Zapatos niño. *Estirar pastillaje de limón color marrón claro. Cortar las plantillas, taloneras y capelladas.*

[STEP 1]

Boy's shoes. *Roll out light brown lemon pastillage. Cut out the soles, the heels and the tops.*

2

[PASO 2]

Ubicar la capellada sobre la parte delantera del zapato. Fijar las piezas entre sí humedeciendo la unión con agua. Acomodar la talonera en la parte de atrás del zapato llevando sus solapas hacia delante. Colocar un rollo delgado de pasta de goma al tono alrededor de cada zapato para dar terminación. Dejar secar.

[STEP 2]

Place the top at the front of the shoe. Stick all pieces moistening them with water. Shape the back of the shoe moving sides forwards. Model a thin sausage of light brown gumpaste and fit it around each shoe. Let dry.

3

[PASO 3]

Dar color mezclando colorante en polvo marrón con fécula de maíz para atenuar el color. Tonalizar la superficie en forma circular con ayuda de una mota de algodón.

[STEP 3]

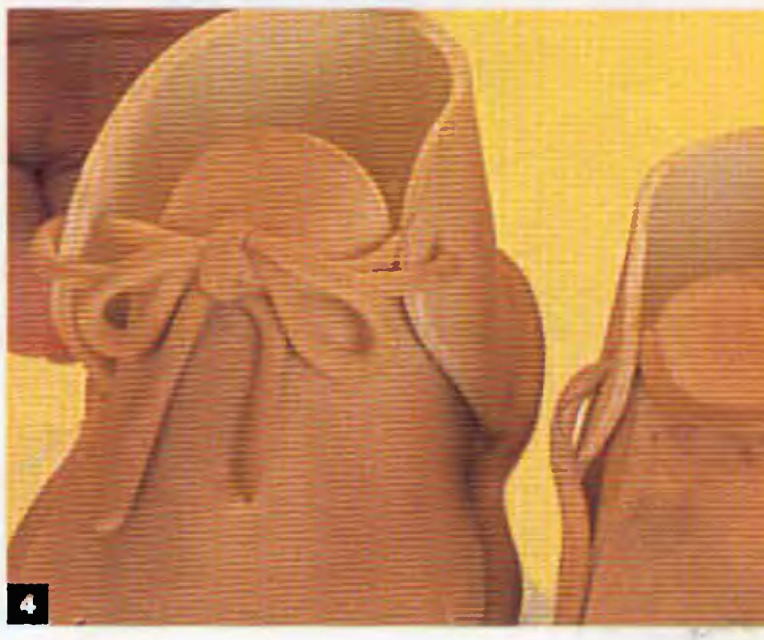
Use brown dusting powder mixed with cornstarch to soften the shade. Using some cottonwool color the surface.

[PASO 4]

Modelar los cordones a partir de un rollito de pasta de goma teñida de color marrón. Insertarlos en los orificios. Cruzarlos y simular un moño. Reservar.

[STEP 4]

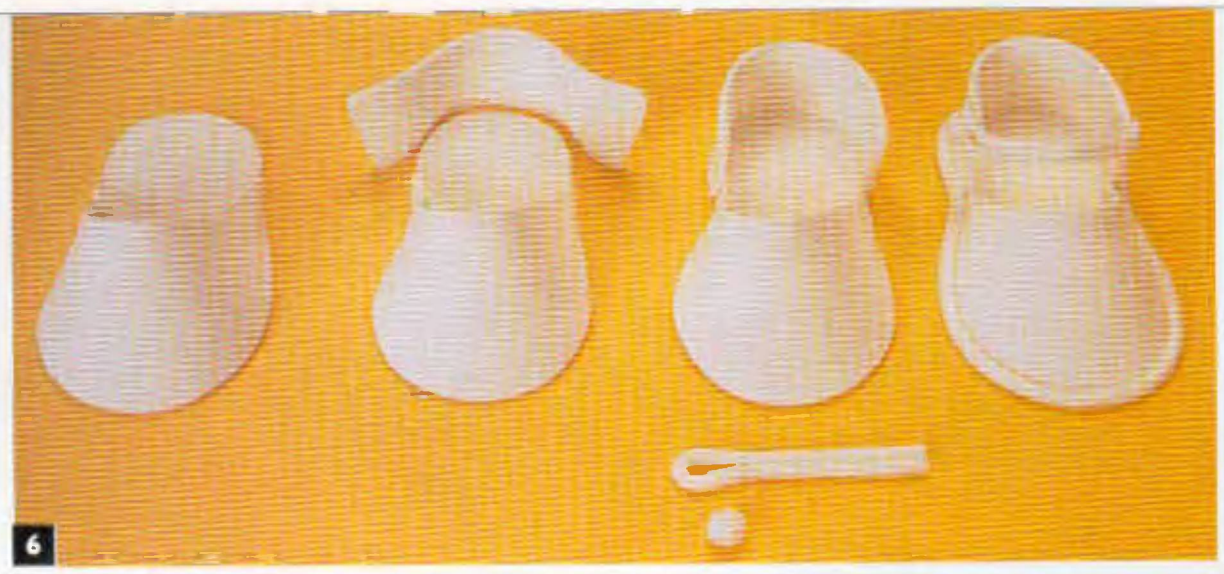
Make the shoe laces from a thin roll of brown gumpaste. Place them in the holes and cross them imitating a bow. Put aside.



4

[PASO 5]
Zapatos niña. *Estirar pastillaje de limón color blanco. Cortar las plantillas, taloneras y capellladas.*

[STEP 5]
Girl's shoes. *Roll out white lemon pastillage. Cut out the soles, heels and tops.*



[PASO 6]
Ubicar la capellada y la talonera. Colocar un rollo delgado de pasta de goma blanca alrededor del zapato para formar la suela. Modelar el botón y la pulsera en pasta de goma. Adherirlos con glasé al zapato.

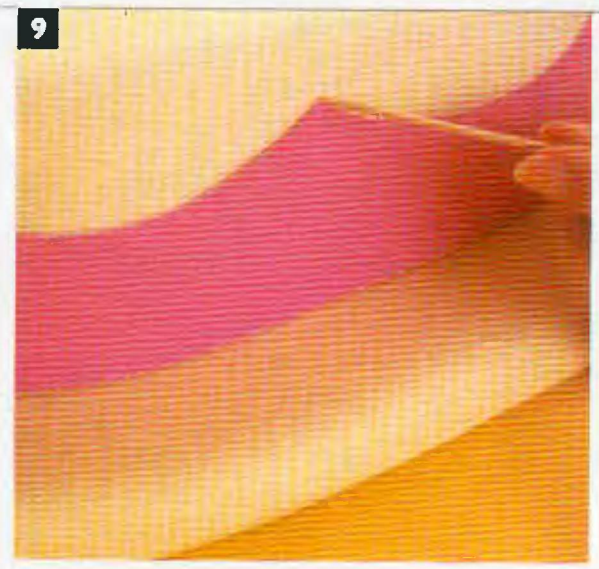
[STEP 6]
Place each part in the right position. Model a white gumpaste sausage and put it all around to imitate the sole. Model the button and the strap in gumpaste. Attach to the shoe with icing.

[PASO 7]
Flores de pasta de goma.
Estirar pasta de goma bien finita. Cortar flores con cortante de nomeolvides con expulsor. Acocarlos con ayuda de un bolillo. Hacer flores en degradé agregando pasta blanca a la pasta rosa inicial. Dejarlos secar.

[STEP 7]
Gumpaste flowers.
Roll out the gumpaste very thin. Cut out the flowers with a 'forget-me-not' cutter. Shape them with a ball tool. Make flowers in softer shades adding white gumpaste to the original pink one. Let dry.

[PASO 8]
Decorar la superficie del zapato con las flores de pasta de goma.

[STEP 8]
Decorate the shoe with the gumpaste flowers.

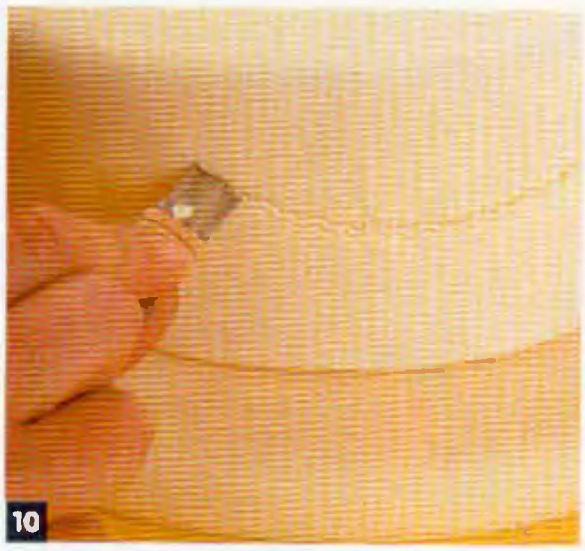


[PASO 9]

Torta. *Cubrir una torta ovalada con pasta americana color amarillo claro. Ubicarla sobre una bandeja cubierta con la misma pasta. Calcar sobre una cartulina el diseño de las ondas de nuestra sección moldes (ver página 38). Recortarlo y desplegarlo alrededor de la torta. Marcar las ondas con ayuda de un palillo.*

[STEP 9]

Cake. *Cover an oval cake with light yellow rolled Fondant. Place it on a cakeboard covered with the same Fondant. Trace on cardboard the wave pattern from our templates section (see page 38). Cut it out and place it all around the cake. Indent the waves with a toothpick.*



[PASO 10]

Pinzar sobre las ondas, formando una guarda en los laterales de la torta.

[STEP 10]

Use crimpers to make the waves as a pattern on the sides of the cake.

[PASO 11]

Completar la decoración utilizando flores pequeñas y decorando hojitas de glasé real verde hoja. Colocar una cinta de tela alrededor de la torta en la unión de ésta con la bandeja. Rematar con un moño en el frente.

[STEP 11]

Complete the decoration with little flowers and tiny leaves of leaf green Royal icing. Place a ribbon around the cake close to the cakeboard. Make a bow to decorate the front.

[PASO 12]

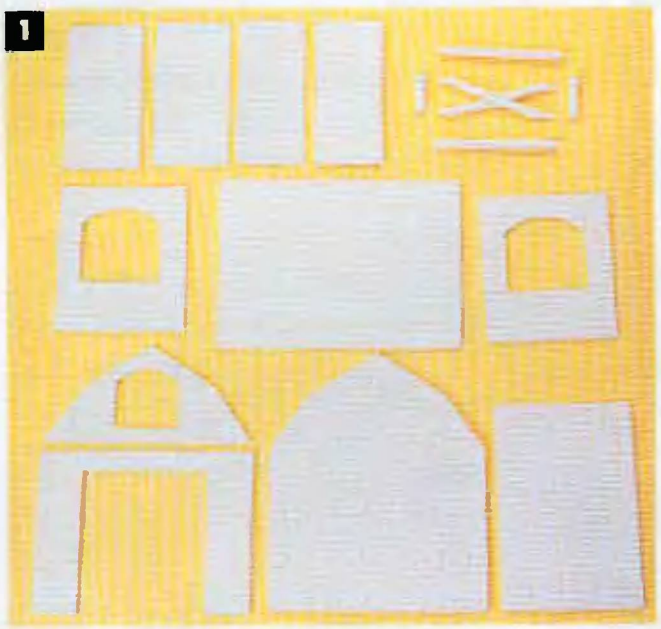
Completar la decoración ubicando los zapatos sobre la torta. Fijar una cinta de raso alrededor de la bandeja.

[STEP 12]

Complete the decoration placing the shoes on the cake. Place a silk ribbon around the cakeboard.

Encuentro en la granja

(LET'S MEET ON THE FARM)



[PASO 1]

Establo. *Estirar pastillaje a 4 mm de espesor. Texturar y cortar las piezas según los moldes (ver página 40). Dejar secar.*

[PASO 2]

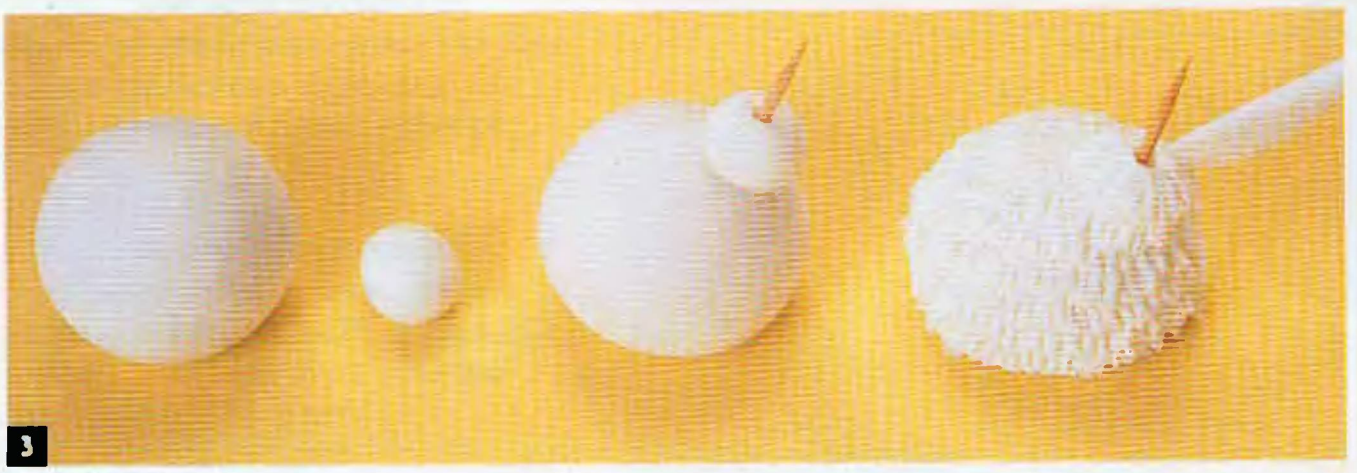
Pintar las piezas con colorante diluido en agua. Reservar. Armar el establo uniendo las piezas entre sí con glacé real.

[STEP 1]

Cattle barn. *Roll out pastillage 4 mm thick. Texture and cut out pieces according to templates (see page 40). Let dry.*

[STEP 2]

Paint the pieces with color diluted in water. Put aside. Assemble the barn joining the pieces with Royal icing.



[PASO 3]

Cabritos. *Formar el cuerpo con una bolita de pasta para modelar de color blanca. Modelar otra bolita más pequeña para formar el cuello. Adherir este último al anterior, fijando la unión con agua. Insertar un palillo. Texturar el cuerpo desde abajo hacia arriba con ayuda de una esteca.*

[STEP 3]

Billy goats. *Shape the body from a white modelling paste ball. Make another smaller ball for the neck. Attach this to the body with water. Insert a toothpick. With a modelling tool texture it from the bottom to the top of the body.*

MATERIALES

- 1 torta redonda de 34 cm. (13") cubierta con pasta americana sin teñir
- 1 bandeja redonda de 40 cm (16") cubierta con pasta para modelar sin teñir
- 2 recetas de Pastillaje de limón
- Colorantes vegetales marrón, blanco, rojo, naranja, verde y amarillo.
- Glasé real blanco, negro y de diferentes colores
- Pasta para modelar de diferentes colores
- Restos de pasta de goma
- Colorante en polvo rojo claro
- Flores pequeñas de colores

HERRAMIENTAS

- Rodillo
- Moldes en cartulina
- Placas texturadoras imitación piedra
- Fécula de maíz en polvera
- Cúter o bisturí
- Estecas plásticas
- Bolillos metálicos pequeños
- Pinceles finos y semigruesos
- Cartuchos de papel parafinado
- Palillos de madera

MATERIALS

- 1 34 cm (13") round cake covered with colorless rolled Fondant
- 1 40 cm (16") cakeboard covered with the same rolled Fondant
- 2 lemon Pastillage recipes
- Brown, white, red, orange, green and yellow vegetable colors
- Royal icing in white, black and several other colors
- Modelling paste in different colors
- Trimmings of gumpaste
- Light red dusting powder
- Small flowers in several colors

EQUIPMENT

- Rolling pin
- Cardboard templates
- Texturing tool imitating stone
- Cornstarch in powder box
- Cutter or scalpel
- Plastic modelling tools
- Small ball tools
- Medium and fine brushes (liner)
- Greaseproof paper piping bags
- Toothpick

[PASO 4]

Modelar la cabeza del cabrito a partir de una bolita de pasta para modelar de color piel. Afinar presionando suavemente al medio para separar el hocico de la frente. Abrir la boca y los ojos con un palillo. Marcar pliegues a los costados de los ojos. Marcar el hocico y la nariz.

[STEP 4]

Make the goat's head with a flesh colored sugarpaste ball. Press softly in the middle to show snout and forehead. Open the mouth and the eyes with a toothpick. Make lines at the sides of both eyes. Indent snout and nose.

[PASO 5]

Formar el pelo de la cabeza con una bolita de pasta blanca, aplanarla y texturarla. Adherirla humedeciendo con agua sobre la cabeza. Formar los cuernos a partir de una lágrima alargada de pasta blanca. Aplanarlas, texturarlos con una esteca, curvarlas y pegarlas a los costados de la cabeza. Colorear las mejillas con colorante en polvo. Rellenar los ojos con glasé negro. Delinear pestañas y pecas con colorante marrón. Pintar un punto blanco sobre los ojos y mejillas para dar luz al rostro. Ubicar la cabeza sobre cuerpo.

[STEP 5]

Make the fleeze with a small ball of white sugarpaste. Flatten it, texture and stick it to the head with water. To make the horns start with a white sugarpaste long teardrop. Flatten, texture with a modelling tool, bend and stick on both sides of the head. Color the cheeks with dusting powder. Fill in the eyes with black Royal icing. Paint eyelashes and freckles brown. Paint a white dot on the eyes and cheeks for facial expression. Place the head on the body.

[PASO 6]

Vaca. *Formar las patas con 4 rollitos de pasta para modelar color blanca. Dar forma a la altura de las rodillas. Realizar unos cortes en V en la parte inferior delantera para formar pelos. Marcar con esteca las pezuñas. Atravesar cada una con un palillo. Dejar secar.*

[STEP 6]

Cow. *Model the legs from rolls in white modelling paste. Shape the knees. On the front part of legs cut in V shape to resemble fur. With a modelling tool shape the hoofs. Introduce a toothpick in each one. Let dry.*

[PASO 7]

Formar el cuerpo con una pera de la misma pasta. Realizar una prolongación para el cuello en la zona más delgada. Ubicar sobre las patas. Formar la cola con un rollo de pasta blanca texturado en su extremo más grueso. Pegar pequeñas bolitas de pasta negra aplanadas sobre el cuerpo para formar las manchas. Insertar dos palillos en el cuello y dejar secar.

[STEP 7]

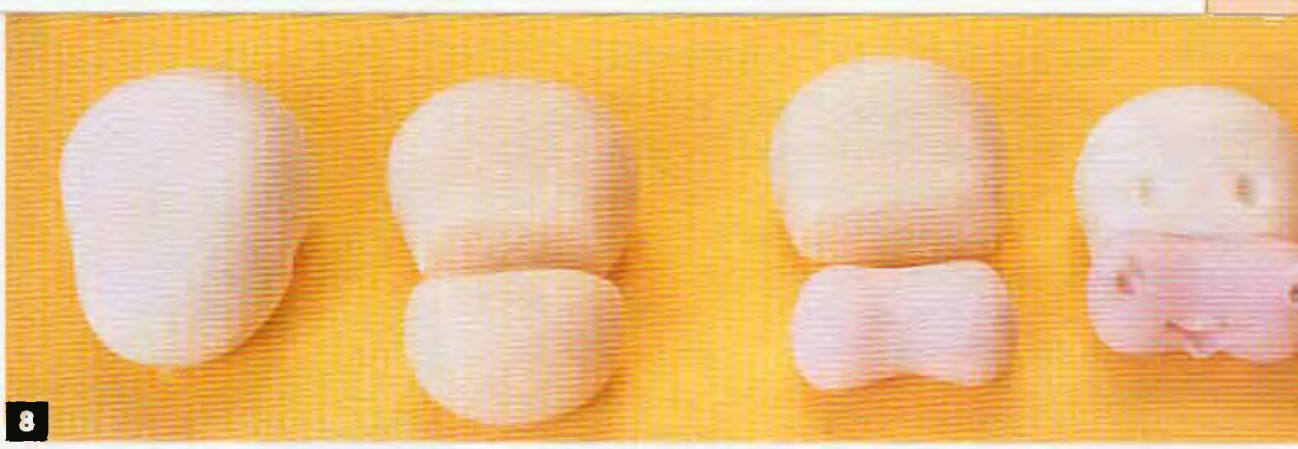
Shape a pear in the same sugarpaste for the body. Stretch the thinner end to shape the neck. Place on the legs. Make the tail with a white sugarpaste roll and texture the thicker end. Stick small flattened black paste balls to the body to imitate the spots. Introduce two toothpicks in the neck and allow to dry.

[PASO 8]

Cabeza. *Formar una pera ligeramente aplanada en la parte mas angosta. Seccionar la parte delantera. Formar el hocico con un rollo de pasta rosa claro afinado en el centro. Unir las 2 piezas entre sí. Marcar la cuenca de los ojos con un bolillo y abrir la boca con una esteca. Realizar la nariz con dos bolitas de pasta rosa. Ubicarlas a los lados del hocico y perforar con un palillo. Dejar secar.*

[STEP 8]

Head. *Shape a pear and slightly flatten the thinner end. Section the front part. Make the snout with a light pink sugarpaste roll indented in the middle. Put these two pieces together. Hollow the eyes with a ball tool and use a modelling tool to open the mouth. Model the nose with two light pink sugarpaste balls. Place on both sides of snout, prick with a toothpick. Let dry.*



8

9

[PASO 9]

Llenar con pasta blanca la cuenca de los ojos, colocar encima una bolita de pasta negra. Modelar los párpados con pasta blanca en forma de media luna. Formar los cuernos con un rollo de pasta blanca afinado en sus extremos. Aplanarlo. Marcar con esteca. Dar forma y ubicar sobre la cabeza. Hacer las orejas con 2 lágrimas de pasta: una de color rosa y otra negra. Superponerlas entre sí para que se adhieran. Colocarlas a los costados de la cabeza. Dar color a las mejillas. Pintar un punto blanco en los ojos para dar luz a la mirada y sobre el rubor. Decorar pecas, pestañas y cejas con pincel fino y colorante marrón diluido en agua. Ubicar la cabeza sobre el cuerpo y fijarla con glasé real blanco.

[STEP 9]

Make the eyes with a small white ball, and place another black one on top. Make the eyelids with a half moon of white sugarpaste. Model the horns from a white sugarpaste roll by sharpening both ends. Flatten it. Make lines with a modelling tool. Bend and place on the head. To model the ears use a pink and a black sugarpaste teardrop. Stick them together. Attach to the sides of the head. Color the cheeks. Paint a white dot on both eyes and cheeks for facial expression. Paint freckles, eyelashes and eyebrows with a fine brush (liner) and diluted brown color. Put the head on the body and stick it with white Royal icing.

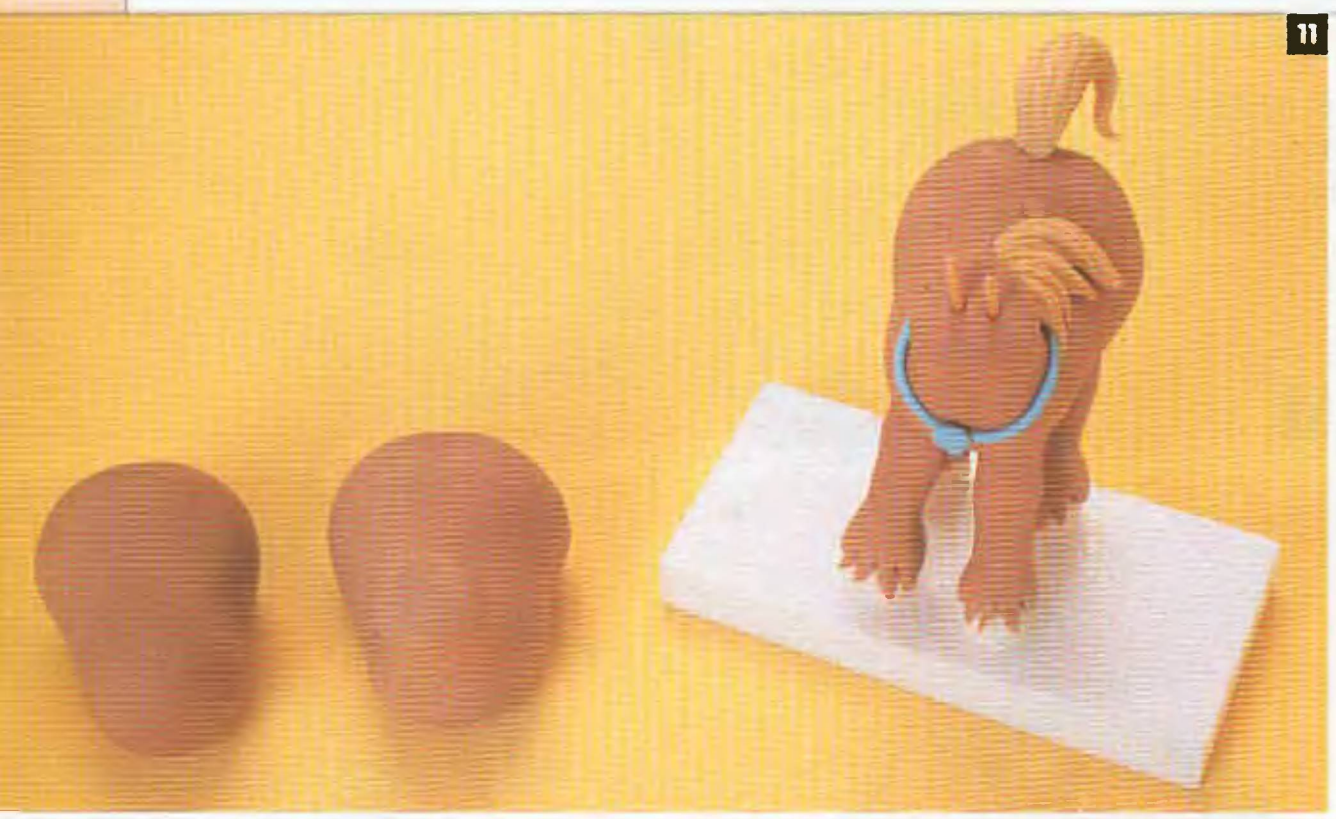
10

[PASO 10]

Caballo. *Modelar los vasos a partir de una bolita de pasta para modelar color blanco. Dar forma de cono truncado. Formar cada pata con un rollo de pasta color marrón. Cortar en v con tijera para simular pelos. Ubicar sobre el vaso y fijar con un palillo. Dejar secar.*

[STEP 10]

Horse. *Model the hoofs from a white modelling paste ball. Give the shape of a truncate cone. Make each leg with a brown modelling paste roll. Use scissors to create the fur cutting in V shape. Place the leg on the hoof. Insert a toothpick. Let dry.*



[PASO 11]

Formar el cuerpo siguiendo las instrucciones del armado de la vaca. Realizar el cuello un poco mas largo que el de ésta. Ubicarlo sobre las patas. Modelar la cola y las crines con rollitos de pasta color marrón claro. Texturar y colocar sobre el cuerpo. Decorar las riendas con rollitos de pasta color turquesa.

[STEP 11]

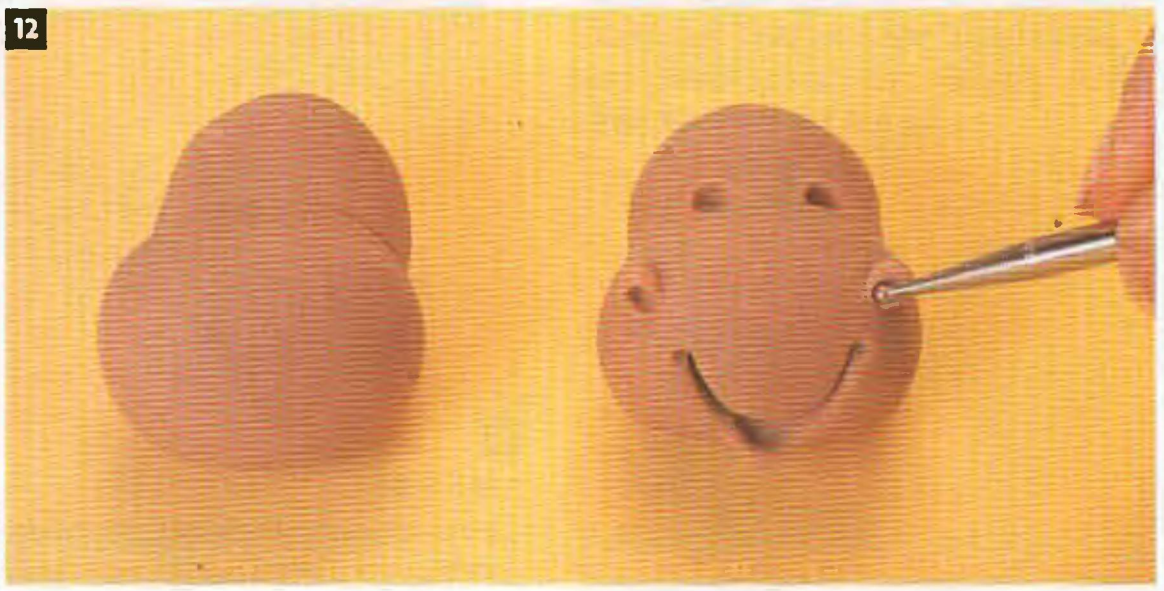
Model the body following the steps for the cow. The neck should be longer. Place it on the legs. Model the tail and the mane with light brown rolls of modeling paste. Texture and place on the body. Decorate the reins with small rolls of turquoise sugarpaste.

[PASO 12]

Cabeza. *Formar una pera de pasta color marrón. Abrir la cuenca de los ojos con un bolillo y la boca con una esteca. Realizar la nariz con dos bolitas de la misma pasta. Ubicarlas a los lados de la cara y fijarlas haciendo presión con un bolillo pequeño.*

[STEP 12]

Head. *Shape a brown sugarpaste pear. Hollow the eyes with a ball tool and cut the mouth with a modelling tool. Model the nose with two balls of the same paste. Place them on both sides of the face and attach pressing with a small ball tool.*



Marcela Duran
Posatortas - Cake stands

POSATORTAS DE HIERRO
- Cromados, oro, cobre y blanco
- Desmontables
- Bandejas de acero inoxidable
- Modelos exclusivos

MOLDES DE ALUMINIO
- Extensa variedad de formas y tamaños

Vea la línea completa en:
www.marceladuran.com.ar

Marcela Duran
Posatortas - Cake stands

info@marceladuran.com.ar

Venta directa de fábrica por mayor y menor. **TeleFax: (054) 011 - 4760-4286**

13

[PASO 13]

Llenar con pasta negra la cuenca de los ojos. Modelar los párpados con pasta marrón en forma de media luna. Formar las orejas con dos conitos de la misma pasta. Colocarlas a los costados de la cabeza. Dar color a las mejillas con colorante rojo en polvo. Decorar pecas, pestañas y cejas con pincel fino y colorante marrón diluido en agua. Pintar un punto blanco en los ojos para dar luz a la mirada y sobre el rubor. Ubicar la cabeza sobre el cuerpo y fijarla con glacé real al tono. Completar las crines sobre la frente.

[STEP 13]

Use black sugarpaste to fill in the eyes. Make the eyelids with a semicircle of brown sugarpaste. Model the ears with two brown sugarpaste cones. Place them on both sides of the head. Color the cheeks with red dusting powder. Draw freckles, eyelashes and eyebrows with a fine paintbrush, using brown vegetable color diluted in water. Draw a white dot on the pupils and cheeks to give facial expression. Place the head on the body and attach it with Royal icing in the same color. Complete the mane on the forehead.

14

[PASO 14]

Torta. *Cubrir una torta redonda de 34 cm de diámetro con pasta americana color pistacchio, realizando una mezcla de verde musgo, amarillo y una pizca de naranja. Ubicarla sobre una bandeja forrada con la misma pasta pero en un color un poco más oscuro. Texturar la superficie de la torta estucando con glasé y pincel de cerdas duras. Ubicar el establo en el centro y acomodar los animalitos dentro y alrededor del mismo. Decorar la unión entre ambas con una guarda confeccionada con pasta para modelar de color verde, flores pequeñas, y hierbas decoradas con glasé real. Completar la decoración con troncos de pastillaje, hierbas en glasé, algunas hojas, flores y pequeños animalitos.*

[STEP 14]

Cake. *Cover a 34 cm diameter cake with 'pistacchio' rolled Fondant, which is obtained by mixing moss-green, yellow and a pinch of orange. Place it on a cakeboard covered with a slightly darker rolled Fondant. Texture the surface plastering it with Royal icing and a hard paintbrush. Place the cattle barn in the middle and the animals inside and around it. Decorate the line between cake and board with a sugarpaste ribbon in shades of green with little flowers, and weeds and grass in Royal icing. Complete the decoration with pastillage tree trunks, grass in Royal icing, some leaves, flowers and little animals.*

Originales galletitas de miel, dulces y crocantes para obsequiar a nuestros amigos en su día.

Tempting sweet and crunchy honey cookies, the ideal gift for our friends on their day.

MATERIALES
- Galletitas Horneadas
- Glacé fluído
- Colorantes Vegetales a gusto

HERRAMIENTAS
- Cartuchos
- Bolsitas de Celofán para envolver
- Cintas de Organza para moños
- Cortantes de galletitas

INGREDIENTES
- 500 gr (1 lb) de harina tamizada
- 100 gr (3 1/2 oz) de manteca o margarina
- 125 gr (4 oz) de azúcar rubia
- 125 gr (4 oz) de miel
- 1 huevo

MATERIALS
- Baked cookies
- Runnout royal icing
- Vegetable colors (to one's taste)

TOOLS
- Greaseproof paper bags
- Cellophane bags to wrap
- Organza ribbons for bows
- Cookies cutters

INGREDIENTS
- 500 gr (1 lb) sieved all purpose flour
- 100 gr (3 1/2 oz) butter or margerine
- 125 gr (4 oz) brown sugar
- 125 gr (4 oz) honey
- 1 egg

Dulzura para mis amigos

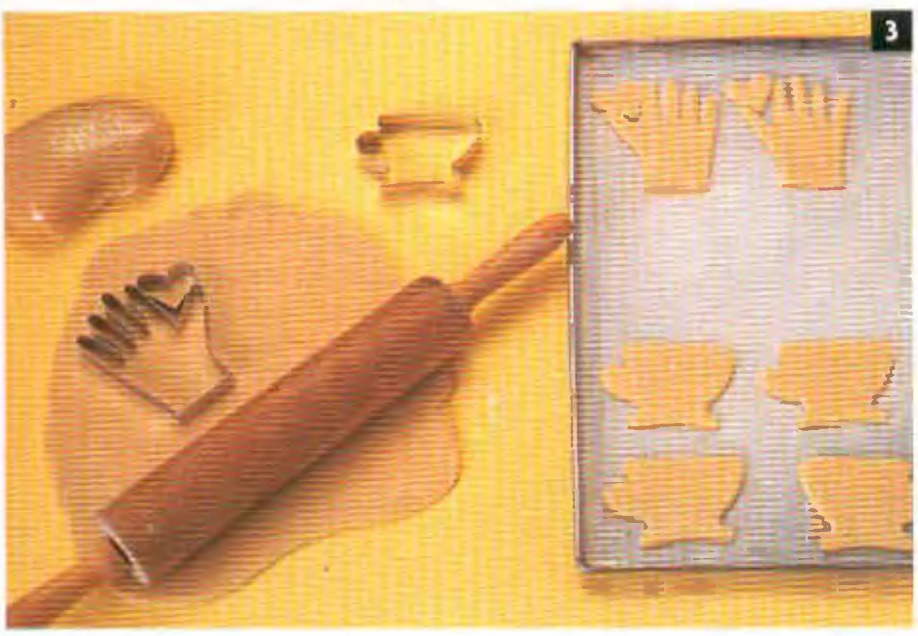
(A TREAT FOR MY FRIENDS)

[PASO 1]
Colocar en un recipiente la miel y el azúcar rubia, llevar a fuego moderado y revolver con cuchara de madera, retirar cuando rompa el hervor.

[STEP 1]
Put the honey and the sugar in a sauce pan at medium heat and stir together with a wooden spoon. Bring to the boil.

[PASO 2]
Dejar entibiar y agregar la manteca, el huevo y por último, la harina.

[STEP 2]
Allow to cool, add the butter, the egg and finally the flour.



[PASO 3]
Trabajar la preparación hasta formar una masa que no se pegue a las manos. Dejar reposar durante media hora. Estirar con palote sobre una mesada enharinada. Cortar las galletitas con ayuda de un cortante. Colocar las galletitas en una placa enmantecada y enharinada.

[STEP 3]
Knead until dough doesn't stick to fingers. Let it rest for half an hour. On a counter covered with flour use a rolling pin to roll it out. Cut the cookies with a cutter. Place them on a greased and floured baking dish.

[PASO 4]
Hornear durante 8 minutos en horno moderado hasta que estén doradas. Retirar del horno y dejar enfriar.

[STEP 4]
Bake for 8 minutes at medium heat until golden brown. Remove from oven and allow to cool.

[PASO 5]
Derretir manteca y pincelar el frente de las galletitas, para impermeabilizarlas y mantenerlas crocantes.

[STEP 5]
Melt the butter and paint the face of cookies to keep them crunchy.

[PASO 6]
Cubrir las galletitas con glasé fluido de diferentes colores.

[STEP 6]
Cover the cookies with thin Royal icing in different colors.

[PASO 7]
Decorar a gusto. Dejar secar muy bien. Guardarlas en bolsitas de celofán y cerrarlas con un moño de cinta de organza.

[STEP 7]
Decorate to one's taste. Let dry very well. Store them in cellophane bags and close the bags with an organza ribbon.

TIP

GLACÉ FLUIDO

Se logra partiendo del glasé real, aflojándolo con clara de huevo, jugo de limón o agua. Se utiliza para rellenar figuras y conseguir superficies completamente lisas y satinadas. Para llegar al punto correcto deber probarse colocando una cucharadita de glasé sobre la mesada e incorporar sobre ésta otra pequeña cantidad. Si ambas gotas se unen lentamente y la superficie original no se agranda ni se deforma (queda lisa y pareja) se está en el punto justo. En caso de que las gotas se unan en forma muy rápida, seguramente se extenderá también la superficie original, esto quiere decir que se colocó demasiado líquido para aflojarlo. Por el contrario, otro error que puede producirse es que por haber agregado poca cantidad de agua o clara, las dos gotas no se unan.

TIP

RUNNOUT ROYAL ICING

It is obtained from Royal icing which is diluted with egg white, lemon juice or water. It is used to fill in designs and obtain completely smooth and silky surfaces. To find the correct thickness a teaspoonful of icing is poured on the counter and then a similar amount is poured on top. If both drops blend slowly and the original drop does not change in size or shape (remains even and smooth), the icing is ready. In case the drops blend too quickly, the original surface will also become bigger. This means that too much liquid was used to dilute the icing. On the other hand, the two drops may not blend in case of too little water or egg white.

BLOCH
Cortantes CAIRO
circe
cordón de oro
Fleibor

EQUIPO BASICO DE HERRAMIENTAS

Basic set of tools

En la actualidad existen una increíble gama de productos y materiales que nos ofrece el mercado para trabajar con gran comodidad y eficiencia cada una de las técnicas para la decoración de tortas.
Sin duda, el resultado final no dependerá tanto de la variedad de herramientas de que dispongamos, sino de la habilidad, creatividad y prolijidad que ofrezcamos al trabajar.
Sin embargo, para comenzar este tipo de emprendimiento necesitaremos de un equipo mínimo.
Con el correr del tiempo, cada una descubrirá si su preferencia para trabajar se inclina hacia la elaboración de flores en pasta de goma, modelados, construcciones en pastillaje o el trabajo con picos y manga.
Dependiendo de esto, su equipo irá creciendo hacia el lado que nos inclinemos, pero básicamente las herramientas indispensables, y que tal vez muchas de Uds. tengan en casa son:
Un palo de amasar grande y un cuchillo afilado, (puede ser reemplazado por cúter o bisturí) son herramientas esenciales. Un envase plástico con tapa hermética para el azúcar impalpable. ▶▶▶

Nowadays there is an incredible range of materials and products available at the market with which we can attain efficiency in all techniques for cake decoration.
Undoubtedly, the final product will not depend so much on the variety of tools at hand, but on our creativity, skills and tidiness when working.
However we do need a basic set of tools to start with decoration. As time goes by, each of you will find out if you prefer either to make Gum paste flowers or constructions in pastillage or to work with piping bags and tips.
Depending on this your set of tools will grow accordingly, but still there are some elements you must have you may already have quite at hand:
A big rolling pin and a sharp knife (this can be replaced by a cutter or scalpel) are essential. An airtight plastic case for confectioner's sugar. ▶▶▶

ideas de ...
PAPPEL ARGENTINA
Remy

equipo basico de herramientas

▶▶▶ *Palillos y brochettes, que sirven para hacer pequeñas marcas, texturar, o incorporar colorante a las pastas. Pinceles finos y gruesos de cerda muy suave, y otros de cerda bien dura. Espátula glasera y palito de amasar pequeño.Otros elementos que podemos incorporar a nuestro kit de trabajo son: Bolillos y estecas, que sirven tanto para trabajar pétalos de flores como para modelar figuras en azúcar. Papel parafinado o papel manteca, para confeccionar cartuchos de papel. Tijerita pequeña de punta fina y tijera grande común. Cortantes de flores y diferentes figuras, marcadores de nervaduras, colorantes vegetales, alambre de floristería, cinta engomada o floral tape, picos o boquillas rizados, lisos, para pétalos, para hojas y de pastito con acople y su manga. Bolsas de polietileno. Cuchara pequeña. Recipiente pequeño de vidrio con tapa conteniendo Vegetalina. Fécula de maíz o de papa dentro de una bolsita de tela.*

1. **Pad / Goma espuma:** *Siempre es bueno tener piezas de goma espuma para trabajar las flores, levantar y formar pétalos. Para aquellas personas a las que transpiran en exceso sus manos, la utilización de un Pad de goma Eva de grueso espesor se convierte en una herramienta adecuada para afinar pétalos y otras piezas delicadas.*
2. **Bolillos:** *Son útiles para obtener efectos especiales como darle la inclinación o el movimiento adecuado a pétalos y hojas.*
3. **Colorantes:** *Hay en el mercado una increíble gama de colores, además de diferentes tipos. En polvo, en pasta o líquidos. Cada uno es aplicado en nuestros trabajos de diferentes maneras: Los polvos sirven para tonalizar piezas ya secas, y los en pasta o líquidos, pueden mezclarse en las pastas o bien diluidos en agua, se utilizan para pintar.*
4. **Ruletero:** *Es utilizado para afinar y dar movimiento a los bordes de los pétalos, hojas o volados de pasta de goma.*
5. **Fratacho:** *Es empleado para alisar las superficies de las pastas de azúcar.*
6. **Vegetalina en recipiente con tapa:** *La vegetalina es aceite vegetal hidrogenado. Aporta humedad a las pastas de azúcar. Por sus característicos: falta de color, olor y sabor, es ideal para su uso en repostería.*
7. **Cortantes:** *Existen una innumerable cantidad de cortantes o cortadores de pétalos, hojas y otras diversas formas que nos ayudan y facilitan el trabajo de decoración de tortas.*
8. **Fécula de maíz en recipiente pequeño:** *Es utilizada para retocar piezas de glasé real, como flores, con ayuda de un pincel.*
9. **Fécula en polvera:** *Esta polvera es fundamental en nuestro equipo de herramientas. Con ella se espolvorea la mesa y la pasta para evitar que ésta última se pegue a las manos o a la superficie de trabajo. Existen en el mercado unas bolsas pequeñas, ajustables, ideales para este uso.*
10. **Cintas:** *Todos los ramos de flores de azúcar, así como las uniones de tortas y bandejas o terminación de éstas últimas demandan un detalle de cintas de tela, o de papel. Las cintas constituyen un universo aparte, debido a la extensa variedad de colores, formas, estilos y tamaños que podemos obtener.*
11. **Alambres:** *Son utilizados para la elaboración de tallos de hojas y flores. Se necesita una selección de alambres forrados de floristería de diferentes medidas. El más delgado es adecuado para flores pequeñas y el de mayor calibre para las más grandes.*
12. **Cinta de floristería:** *Se la utiliza para forrar alambres y armar ramos y bouquets.*
13. **Pistilos / Estambres:** *Poseen diversas formas, tamaño y colores para realizar flores.*
14. **Palitos para amasar / Rodillos de madera:** *Los rodillos deben utilizarse de acuerdo al tamaño de las pastas que vamos a estirar. Los más grandes nos ayudarán a extender el fondant para cubrir tortas, mientras que los más pequeños, servirán para trabajar piezas más delicadas. Actualmente podemos obtener, además de los rodillos convencionales, una gran variedad de rodillos texturadores.*
15. **Alfileres:** *Tienen diversos usos en decoración. Se los usa para sujetar moldes, acetatos, piezas de celofán, etc.*
16. **Pinceles:** *Los hay finos y gruesos, suaves y otros de cerdas más duras. Son utilizados para dar color, humedecer piezas para adherirlas a otras, y delinear trazos.*
17. **Clavos y armadores:** *Son pequeñas piezas de plástico o de metal, adecuadas para el armado de flores de glasé real.*
18. **Cartuchos:** *El papel parafinado para cocinar es el ideal para este tipo de herramientas. Es sin duda una de las de mayor uso dentro de las del equipo básico.*
19. **Tijeras:** *Las de mayor tamaño sirven para cortar diferentes piezas grandes, moldes, etc. Las mas chicas para cortar pequeñas piezas de azúcar.*
20. **Palillos de madera:** *Nos ayudan a sostener piezas de azúcar hasta que completen su secado.*
21. **Cucharitas medidoras:** *Se emplean para medir de manera precisa los ingredientes expresados en cucharadas en las recetas.*
22. **Estecas:** *Son herramientas generalmente de plástico. Poseen diferentes usos según su formato. Son los accesorios indispensables a la hora de modelar figuras.*
23. **Pinzas marcadoras:** *Son herramientas que se emplean para producir pequeñas marcas en las superficies de nuestras tortas.*
24. **Pinzas de Filatelia:** *Esta herramienta, debido a su forma, nos ayuda a tomar piezas diminutas y ubicarlas en lugares estrechos, donde los dedos no podrían llegar.*
25. **Boquillas:** *Existen una gran variedad de boquillas. Cada una, para un uso diferente: guardas, bordes, hilos, pétalos, flores, hojas, volados, etc.*
26. **Cepillo limpia boquillas:** *Ayuda a mantener en perfecto estado de limpieza las boquillas y acoples.*
27. **Manga con acople:** *Es la herramienta complementaria de las boquillas. La manga es el contenedor y el acople con rosca sirve para ajustar y sostener la boquilla a la manga.*
28. **Espátulas / Glasera:** *De metal, plásticas o siliconas. Son de suma utilidad para mezclar las preparaciones.*
29. **Givré:** *Utilizado para dar acabados brillantes a ciertas superficies. Es importante distinguir si son o no comestibles antes de usarlos.*
30. **Media caña:** *Sobre estas piezas se dejan secar piezas con formas curvas.*
31. **Palitos de brochette:** *Sirven para sujetar piezas al momento de transportarlas, sostener figuras, modelados, etc.*
32. **Bolsitas de polietileno:** *Son empleadas para conservar húmedas las pastas de azúcar. Antes de cerrarlas se debe quitar todo el aire de ellas y luego precintarlas con una cinta adhesiva. Son muy adecuadas las que se utilizan para freezar alimentos.*
33. **Batidor:** *Con ellos, podremos batir las preparaciones para ajustarlos a gusto.*
34. **Separadores de freezer:** *Son utilizados para cubrir las piezas de azúcar y protegerlas del aire que las reseca anticipadamente.*
35. **Papel Aluminio:** *Es empleado para la realización de flores de glasé real. Es utilizado cortado en cuadrados de 8 cm por 8 cm aproximadamente en complemento con los clavos y armadores.*
36. **Film transparente:** *Material perfecto para envolver las pastas de azúcar y protegerlas del aire evitando que se resequen.*
37. **Bisturí:** *Herramienta de uso imprescindibles para cortar piezas de pastillaje. Es necesario conservarlos bien limpios y con su punta afilada.*
38. **Cúter:** *Este cortante nos servirá para cortar moldes, el papel para armar cartuchos, desbastar piezas de telgopor, etc.*
39. **Eyector:** *Se trata de una herramienta con forma de jeringa. Posee diferentes puntas intercambiables. Con ella podemos obtener cordones de diferentes formas que pueden emplearse solos o en otras combinaciones.*
40. **Marcadores de nervaduras:** *Son placas con las que se texturan pétalos y hojas para semejarlos a los de la naturaleza.*
41. **Cinta métrica:** *Es imprescindible contar con ella para medir diámetros de tortas y bandejas, como así también sus perímetros, antes de cortar cintas u otros elementos decorativos.*

basic set of tools

▶▶▶ Toothpicks and bamboo skewers, which are used for texturing, making lines and adding color to pastes too. Paintbrushes thick or thin with soft or hard bristles. Spatulas for icing and a small rolling pin.
Other items we can well add to this kit are: ball and modelling tools both useful to work with petals or to make any sugar shapes. Greaseproof paper for piping bags. A small thin tip pair of scissors and a bigger average one. Cutters for flowers and other shapes, vein markers, food colors, florist´s wire, floral tape, tips - round, petal, leaf, grass - with couplers and bags. Polyethylene bags. Small spoon. Airtight glass container for vegetable fat. Cornstarch or potato starch into a cloth bag.

1. **Celpads:** These elements are ideal for working with flowers and shaping or bending petals. They are also used to protect bunches of flowers when moved. People whose hands perspire excesively should resort to a thick Eve rubber pad, most useful when sharpening petals or other thin pieces.
2. **Ball tool:** Suitable for obtaining especial effects such as bending petals and leaves. The smaller ones are used for opening eyes, mouths and shaping ears.
3. **Food colors:** A great range of colors and types are available at the local market. There are different kinds: powder, paste or liquid, each type used in a different way. Dusting powder adds shades to dry pieces, fluid or paste colors can be added to paste or otherwise diluted in water are used to paint decorations.
4. **Smooth tool:** It is used to sharpen and curl the edges of gumpaste petals, leaves and ruffles.
5. **Plastic smooth pastry:** It is used for smoothing sugar paste surfaces.
6. **Vegetable fat in airtight box:** It is made of hydrogen vegetable oil. It moistens sugarpaste. It lacks color, smell and taste which turns it ideal for cake making.
7. **Cutters:** There is an incredible range of cutters for petals, leaves and in other shapes, all very useful in cake decoration.
8. **Cornstarch in small box:** With a paintbrush it is used to finish Royal icing flowers, etc.
9. **Cornstarch in powder bag:** Absolutely necessary in our set of tools. With this we powder the counter and the sugarpaste to avoid sticking to our hands or the table. There are small adjustable bags available. Ideal for this.
10. **Ribbons:** All bunches of sugarpaste flowers, as all separation between cakes or cakeboards need the help of ribbons in different styles. They stand apart due to the endless variety available nowadays.
11. **Florist´s wire:** Used for preparing stems and leaves. A selection of florist´s wire in several sizes is needed; the thinner for small flowers, the thicker for bigger ones.
12. **Florist´s tape:** Generally used to cover wires and to arrange bunches of flowers and 'bouquets'.
13. **Pistils and Stamens:** In varied sizes and colors are used to make flowers.
14. **Rolling pins:** Their size should adapt to the amount of paste to roll out. Bigger ones to roll out rolled fondant on cakes, smaller ones for more delicate pieces. Nowadays - apart from regular rolling pins - there are a wide range of texturing pins.
15. **Pins:** These have several uses in decoration. Those pearl headed ones are used to shape petals. Also used to fix templates, acetates and cellophane pieces.
16. **Paint brushes:** There are liners and thick brushes too, and others with hard bristles. Used to color pieces, draw on them and moisten to stick them.
17. **Nails and flower formers:** Small metal or plastic tools, necessary when making Royal icing flowers.
18. **Piping bags:** Kitchen greaseproof paper is ideal for this tool. It is no doubt one of the most used in the basic equipment. They are used to make thin lines in various decorations.
19. **Scissors:** Bigger ones are used to cut out big pieces or templates. Smaller ones are for small sugarpaste pieces. Eg. make fingers in small hands.
20. **Toothpicks:** Used to support sugarpaste pieces until completely dry.
21. **Measuring spoons:** Are used to measure exactly the ingredients in the recipe.
22. **Modelling tools:** They are generally plastic tools in different shapes, used accordingly. When modelling pieces they are a must.
23. **Crimpers:** These tools are suitable for making small lines on the cake surface.
24. **Philately tweecers:** Due to its shape this tool allows us to hold tiny pieces and place them in sharp angles where fingers can´t reach.
25. **Tips:** There is a great variety of these: each one for a different use: borders, strings, petals, flowers, leaves, ruffles, etc.
26. **Tip brush:** This helps when tips and couplers must be cleaned thoroughly.
27. **Piping bag with coupler:** This is the tool used with the tips. It is the container, and the coupler keeps tip and bag together.
28. **Palette knife:** Can be plastic, made of silicone or metal. Absolutely useful for mixing preparations.
29. **Disco color:** This gives an iridiscent shine to surfaces. Always check whether it is edible or not.
30. **Concave and convex shape set:** We allow pieces to dry on these formers to keep their right bend.
31. **Bamboo skewers:** Used to support pieces when moving them, and to hold pieces and models straight.
32. **Polyethylene bags:** Used for keeping sugarpaste moist. Before closing the air must be removed and then they must be sealed with adhesive tape. Freezer bags are most suitable.
33. **Whisk:** With them we can mix batters and creams to the right thickness.
34. **Freezer foil:** These plastic foil is used to cover sugarpaste pieces and protect them from the air so as to avoid drying.
35. **Aluminium foil:** It is used when modelling Royal icing flowers. In 8 cm x 8 cm squares it is used together with nails and flower formers.
36. **Plastic wrap:** Suitable for wrapping up modelling paste and avoid drying.
37. **Scalpel:** Can´t do without it when cutting out pastillage pieces or making constructions. It must be kept clean and sharp.
38. **Cutter:** Useful for cutting out templates, greaseproof paper for piping bags, styrofoam pieces, etc.
39. **Ejector:** A tool in the shape of a syringe. Interchangeable tips are used for making laces in several shapes to be used alone or in combinations.
40. **Leaf veiners:** These are made either in plastic, silicone or other elements, and they texture petals and leaves giving them a natural look. The price depends on what they are made of.
41. **Tape measure:** Can´t be replaced when measuring diameters for cakes and cakeboards, and also perimeters to cut out ribbons and other decorating elements.

Con todo mi corazón

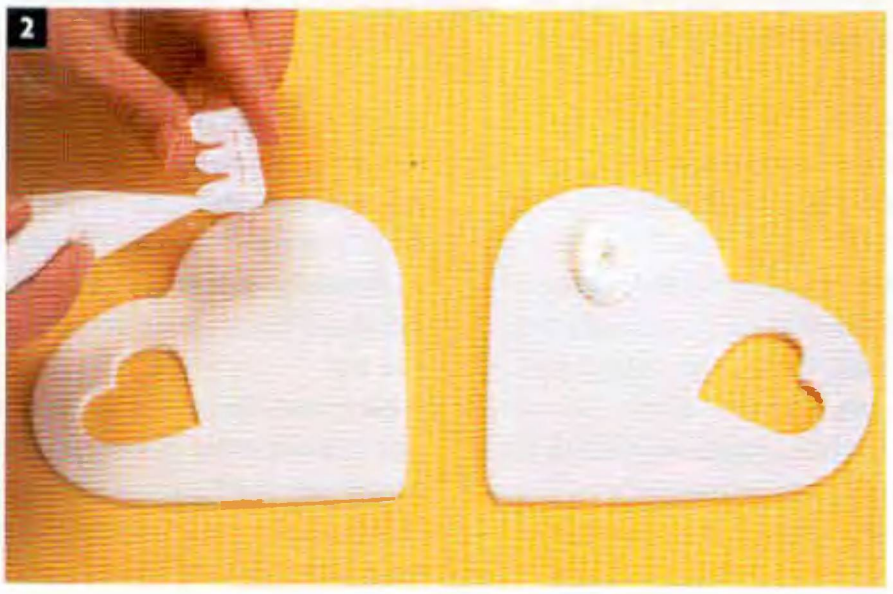
(WITH ALL MY HEART)

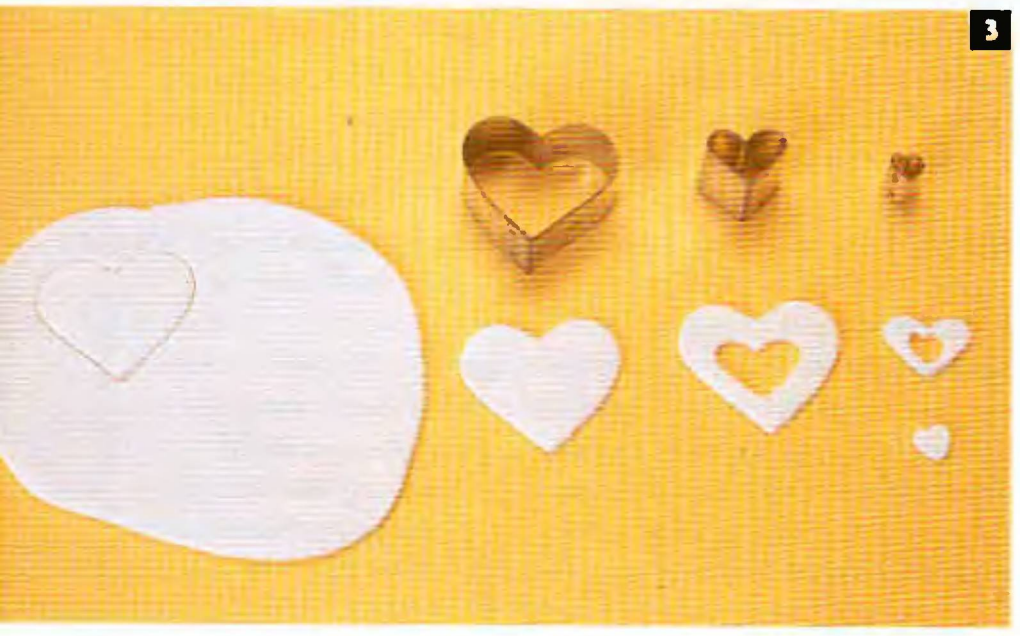
[PASO 1]
Estirar pastillaje blanco de 4 mm de espesor. Cortar 2 corazones grandes y calar el interior con un cortante más pequeño (ver sección de moldes). Dejar secar. Aplicar polvo de nácar en su superficie. Reservar.

[STEP 1]
Roll out white pastillage to 4 mm thick. Cut out two big hearts and hollow them by using the smallest heart cutter (to see templates section). Let dry. Sprinkle iridiscent powder all over. Put aside.

[PASO 2]
Decorar los corazones con las iniciales de los novios realizadas en glasé fluido. Aplicar givré en su superficie.

[STEP 2]
Decorate the hearts with the initials of the bride and the bridegroom with runnout Royal icing. Sprinkle the surface with givré.





[PASO 3]
Filigranas. *Estirar pastillaje blanco a 1 mm de espesor sobre mesada espolvoreada con fécula de maíz. Para formar las filigranas utilizar tres medidos de cortante de corazón. Cortar un corazón con el cortante mayor. Calar su interior con el cortante mediano y retirarlo. Calar este último con el cortante más pequeño.*

[STEP 3]
Filigree. *Roll out white pastillage to 1 mm thick on your counter previously covered with cornstarch. To make these filigrees three sizes of heart cutters are needed. Cut one with the largest cutter. Cut out the inside with the medium one and remove this part. Then hollow this part with the smallest cutter.*

MATERIALES
- 3 Tortas redondas de 12 cm (5") de altura y de 18 cm (7"), 26 cm (10") y 34 cm (13") de diámetro respectivamente, cubiertas con pasta americana blanca
- 1 bandeja redonda de 42 cm (17") de diámetro cubierta con pasta americana blanca
- 2 recetas de pastillaje de limón
- Fécula de maíz en polvera
- Glacé real blanco para pegar filigranas
- Glacé real para trazos finos

HERRAMIENTAS
- Cortantes con forma de corazón (ver tamaños en sección moldes)
- Media caña de plástico
- Cartuchos de papel parafinado
- Cinta de organza blanca
- Tijerita pequeña
- Givré

MATERIALS
- 3 12 cm (5 ") high round cakes; 18 cm (7 ") diameter the first, 26 cm (10 ") diameter the second and 34 cm (13 ") diameter the third one, covered with white rolled Fondant
- 1 42 cm (17 ") round cakeboard covered with white rolled Fondant
- 2 recipes lemon Pastillage
- Cornstarch (powder)
- White Royal icing to stick filigree
- Royal icing for thin lines

EQUIPMENT
- Heart shaped cutters (see sizes in template pages)
- Concave and convex shape set
- Greaseproof paper piping bags
- White organza ribbon
- Small pair of scissors
- Disco color

[PASO 4]
Adherir el corazón mediano sobre el más grande invirtiendo su posición original. Dejar secar con forma curva. Reservar.

[STEP 4]
Stick the smaller heart on the other but upside down. Let dry in curved shape. Put aside.

4

5

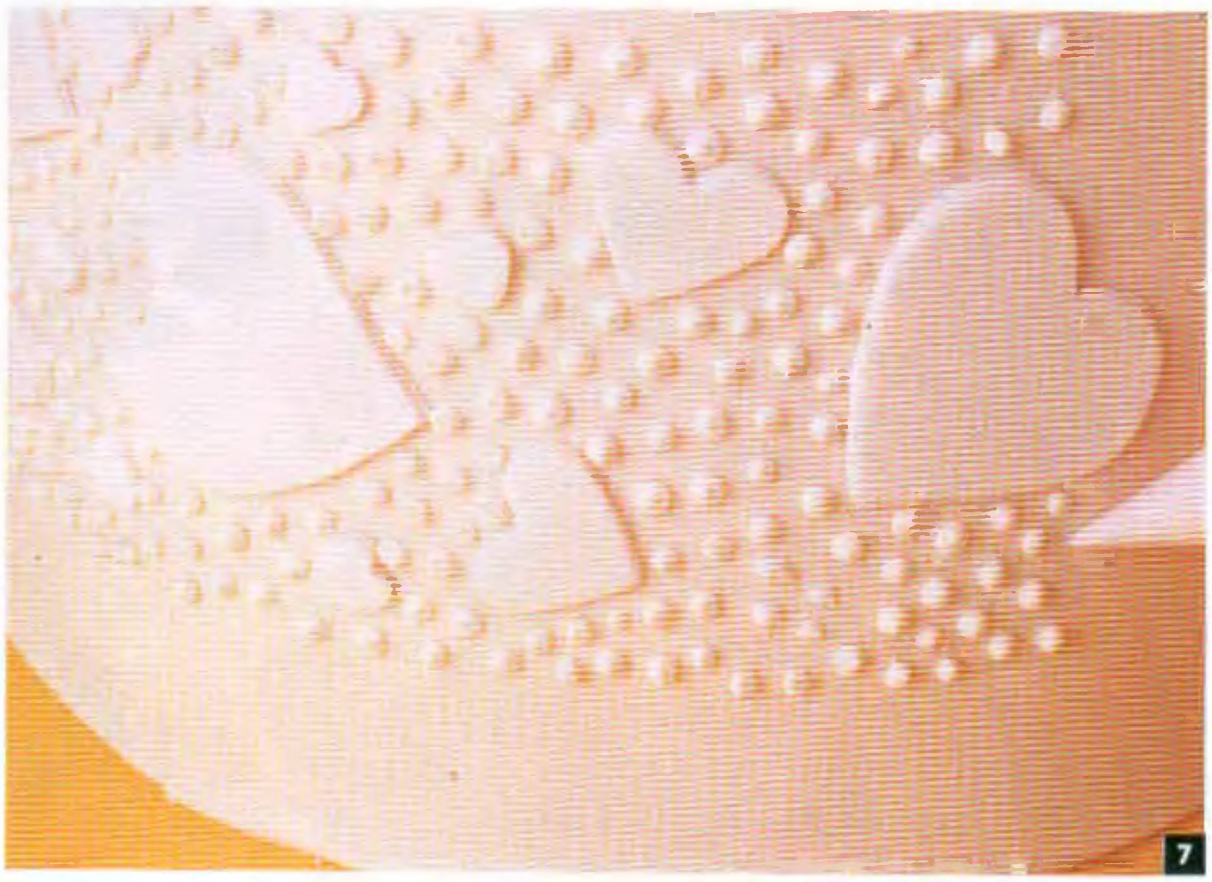
[PASO 5]
Tortas. *Cubrir con pasta americana blanca 3 tortas redondas. Trazar 2 líneas paralelas alrededor de la torta a 2 cm de la base y 3 cm de la parte superior formando 2 zócalos.*

[STEP 5]
Cakes. *Cover three round cakes with white rolled Fondant. Draw two parallel lines aroun the sides of the cake, 2 cm from the bottom and 3 cm from the upper surface, designing two bands around them.*

6

[PASO 6]
Cortar corazones de pasta americana bien delgada. Adherirlos, con glacé real blanco, a los laterales de las tortas de manera irregular.

[STEP 6]
With very thin white rolled fondant cut out several hearts. Stick them with Royal icing irregularly to the sides of the cake between the two parallel lines.


7

[PASO 7]
Cubrir las zonas libres con pequeños puntos de glacé real blanco dentro de la franja delimitada por los zócalos.

[STEP 7]
Cover the empty spaces with small dots of white Royal icing, where the hearts are stuck.

ESENCIAS, COLORANTES, ADITIVOS
TE: 011- 4652-8035
(líneas rotativas)

fleibor

Conozca nuestra nueva línea de
POLVO PARA PÉTALOS

Cotillón & Repostería
RULITO

SAN MARTIN 491
MORON - Pcia. Bs. As.
Tel.4489-1590 / 4627-1264

I. ARIAS 2489
Castelar - Pcia. Bs. As.
Tel. 4483-5769

VILLEGAS 2132/34
W. Morris - Hurlingham
Pcia. Bs. As. - Tel. 4665-9219

CORRIENTES 245 - NEUQUEN
Tel. 0299-442-9670

8

[PASO 8]

Fijar las filigranas con glasé en el borde superior de cada torta. Decorar hilos de glasé entre filigranas. Dejar secar. Aplicar pequeños corazones de pastillaje en cada extremo de las filigranas, uniéndolos con un punto de glasé.

[STEP 8]

Attach the filigree hearts to the upper border of each cake. Decorate between them with strings of icing. Let dry. Add very small pastillage hearts to the end of the hearts joining them with an icing dot.

9

[PASO 9]

Superponer las tortas de mayor a menor entre sí y ubicarlas sobre una bandeja forrada en la misma pasta. Decorar las uniones con una cinta de organza blanca y decorar una pequeña guarda de glasé en forma de u en la base.

[STEP 9]

Place one cake on top of the other, and then on a cakeboard which has been covered with the same fondant. Cover the separation lines with a white organza ribbon. Decorate with an icing garland in U shape the last joining line.

ALGO PARA RECORDAR...

La tradición de la torta de bodas, nace en la antigua Roma.
Allí los romanos rompían un pan por encima de la cabeza de la novia como símbolo de felicidad.
Los invitados solían recogerlas y comer las migas que caían.
Esta costumbre se conservó hasta principios del siglo XVII.
A partir de entonces, en Inglaterra la costumbre fué la de apilar pequeñas tortas sobre la cual los novios debían besarse. La pila casi siempre se desmoronaba, por lo cual a mediados del siglo XVII esta costumbre fué reemplazada por un pastel gigante.
Esta idea ha llegado hasta nuestros días, en que los pasteles suelen presentarse en varios pisos. La torta es conducida al salón al ritmo de la marcha nupcial. A continuación los novios toman juntos un cuchillo y le hacen un corte simbólico.

SOMETHING TO REMEMBER...

The wedding cake tradition started in ancient Rome. The Romans used to break a loaf of bread over the bride's head as a symbol, as a wish for fertility. The guests would pick up the crumbs and eat them up. This tradition was kept until the early seventeenth century when in England they started piling up a lot o small tarts for the same occasion. The bride and the groom had to kiss above it. As the pile would nearly always collapse, later in the seventeenth century, the traditional small tarts were changed for a huge cake. This has been kept up to our century when we enjoy beautiful tiered wedding cakes. During the celebration the cake is often taken into the ball room to the sound of a wedding hymn. It is just then when both bride and groom hold a big knife and make the symbolic first cut.

[PASO 10]

Aplicar los corazones de pastillaje en el tope de la torta. Fijarlos con glasé real y sostenerlos con palillos de brochettes por detrás. Realizar un moño de cinta de organza y aplicar delante de los corazones.

[STEP 10]

Place the pastillage hearts on top of the cake. Attach them with Royal icing and keep them upright with a bamboo skewer. Make an organza ribbon bow and place it in front of the hearts.

10

Divertidos y fáciles
panes para sandwiches...!
Alegrarán la mesa
de cumpleaños
de nuestros niños.

Funny and easy
sandwich loaves!
They will cheer
up our kids' birthday
party table.

Osos golosos

(GREEDY BEARS)

INGREDIENTES

- 25 gr (1 oz) de levadura
- 250 ml de agua tibia
- 125 ml de leche templada
- 1/2 cucharada de azúcar
- 500 gr (1 lb) de harina 0000
- 60 gr (2 oz) de manteca
- 2 huevos
- 15 gr (1/2 oz) de sal
- Pasas de uva

INGREDIENTS

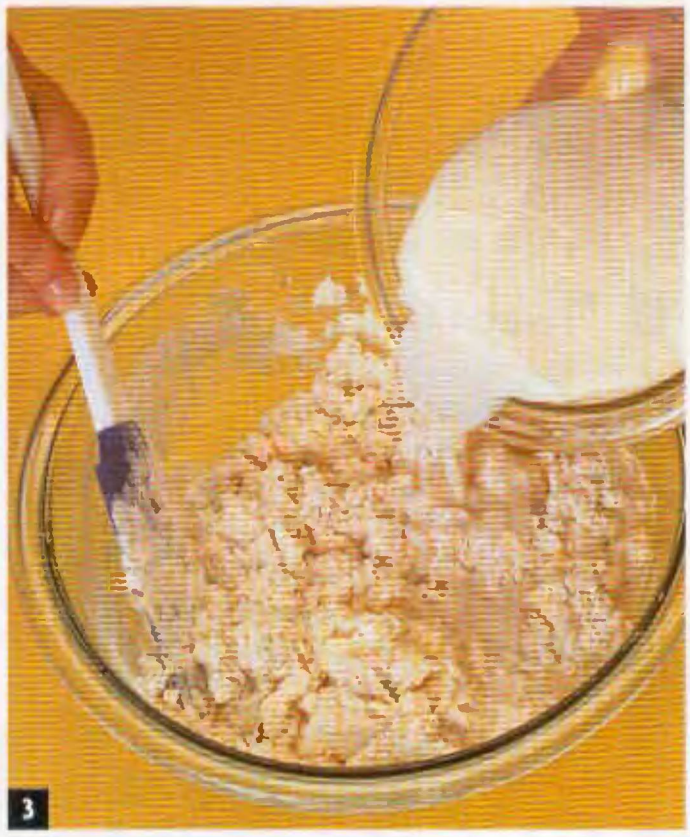
- 25 gr (1 oz) of yeast
- 250 ml warm water
- 125 ml warm milk
- 1/2 tbsp caster sugar
- 500 gr (1 lb) all pourpose flour
- 60 gr (2 oz) butter
- 2 eggs
- 15 gr (1/2 oz) salt
- Raisins

[PASO 1]
Disolver la levadura con el agua, parte de la leche tibia y el azúcar. Dejar fermentar.

[STEP 1]
Dissolve the yeast in the water with some warm milk and the sugar. Let it brew.

[PASO 2]
Aparte, colocar en un bol la harina y la sal. Incorporar los huevos, la manteca y el resto de la leche. Mezclar bien.

[STEP 2]
Put the flour and salt into a boul. Add the eggs, the butter and the milk. Mix well.

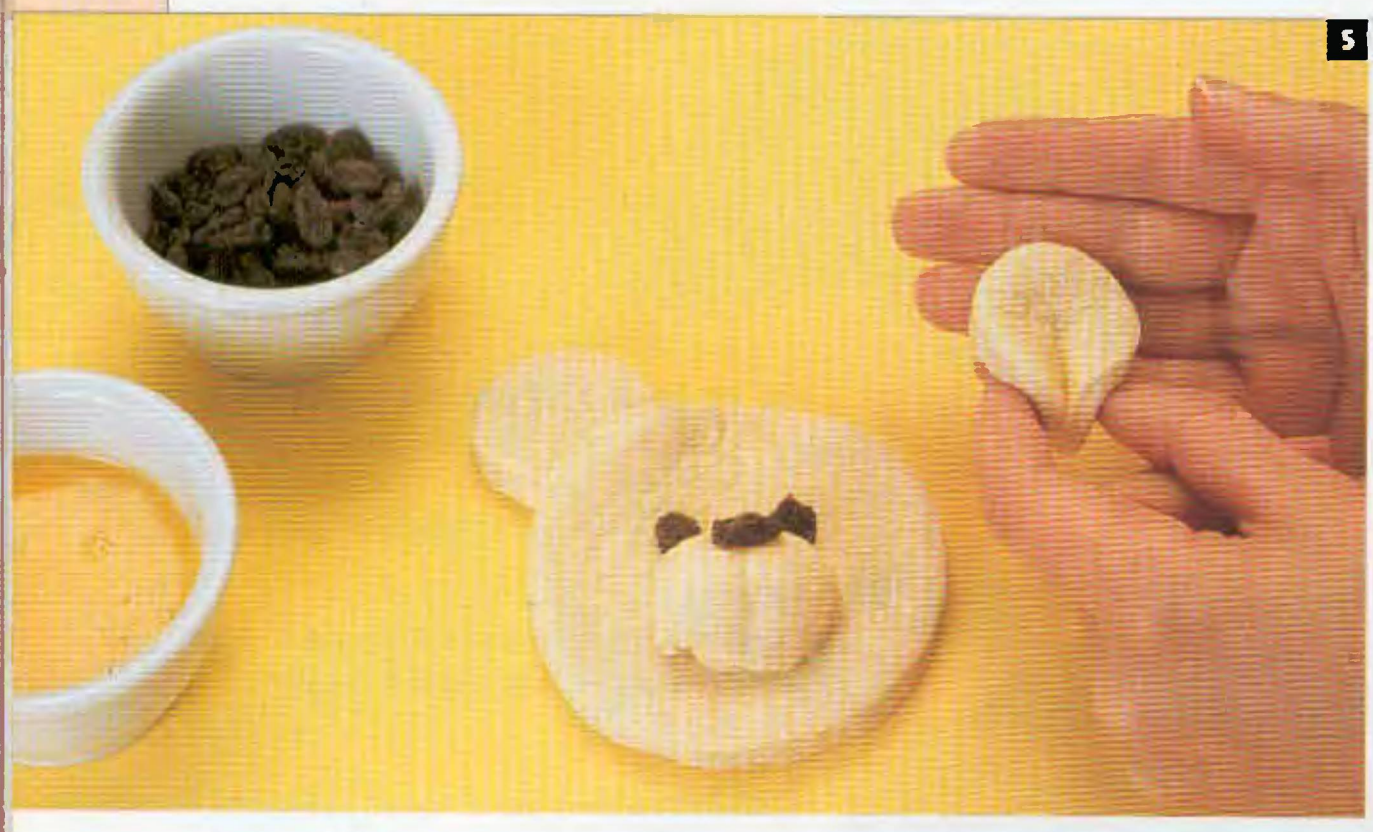


[PASO 3]
Incorporar la levadura fermentada. Integrar todos los ingredientes.

[STEP 3]
Add the yeast preparation and blend all the ingredients.

[PASO 4]
Amasar bien durante 15 minutos y dejar leudar hasta que el bollo doble su volumen. Desgasificarlo, amasarlo bien y estirar la masa de 2 cm. de grosor.

[STEP 4]
Knead for 15 minutes and allow the batter to become twice as big. Then, knead out all bubbles and roll out to 2 cm thick.



[PASO 5]
Formar los pancitos con un cortante redondo de un diámetro aproximado de 10 cm. Para el hocico colocar una bolita de masa. Dividirla al medio con un cuchillo. Formar las orejas con dos semicírculos de masa estirada. Poner dos pasas de uvas como ojos y una sobre el hocico para formar la nariz.

[STEP 5]
Cut out the loaves with a 10 cm diameter round cutter. Place a small batter ball for the snout. Split it in halves with the back of a knife. Make the ears by rolling out some batter and cutting two semicircles. Place two raisins to resemble the eyes and one on the snout for the nose.

[PASO 6]
Pincelar con yema y cocinar en el horno durante 20 ó 30 minutos.

[STEP 6]
Paint with yolk and bake in oven for 20 to 30 minutes.

[PASO 7]
Retirar del horno, abrir con ayuda de un cuchillo y rellenar a gusto.

[STEP 7]
Remove from oven, cut in halves with a kitchen knife and fill in to one's taste.

TÉCNICAS ▪ *Techniques*

FILIGRANA DE PASTILLAJE • PASTILLAGE FILIGREE

Las filigranas de pastillaje representan una excelente opción para la elaboración de decoraciones refinadas y a la vez sencillas.
Sin embargo, requieren de algunos cuidados especiales:
- Seleccionar adecuadamente los diseños.
- Estirar el pastillaje bien delgado.
- Cortar correctamente las piezas sin dejar rebarbas de pasta que suelen dar aspecto desprolijo al trabajo.
- Dejar secar muy bien las piezas antes de utilizarlas.

PROCEDIMIENTO

1. Estirar pastillaje bien fino, espolvoreando previamente la mesa de trabajo con fécula de maíz. El espesor adecuado es de 1 mm aproximadamente.
2. Cortar las piezas con ayuda de un cortante. Realizar los calados necesarios para dar mayor transparencia a las piezas. Dejar secar sobre una tabla de madera.

TIP

Utilizar las piezas aplicándolas con glasé real en cartucho.

Pastillage filigree is an excellent option when aiming at some extremely delicate but plain decoration. However, some specific care must be taken:
- *Select the design carefully.*
- *Roll out pastillage very thin.*
- *Cut out parts correctly, as uneven pastillage edges will look untidy.*
- *Let them dry well before using.*

METHOD

1. *Roll out pastillage very thin, previously sprinkling the counter or table with cornstarch. It should only be 1 mm thick.*
2. *Cut pieces out with a cutter. Make all the necessary cuts and piercings to make them lighter. Let dry on a wooden board.*

TIP

Use the pieces sticking them with Royal icing in a greaseproof paper bag.

1

2

Remy

Productos para la Decoración de Tortas, Artesanías y Porcelana fría

- Marcadores de Nervaduras
- Puntillas, Molduras y Sellos estampadores
- Rodillos texturadores, en varios tamaños y con más de 50 modelos
- Moldes de siliconas (Modelos exclusivos)

Buenos Aires • Argentina
Tel/Fax: (54-11) 4581-7069 • E-mail: marpint@yahoo.com
www.moldesremy.4t.com • www.moldesremy.8m.com

TARTA DE PERAS AL CHOCOLATE • PEAR AND CHOCOLATE PIE

Las peras se llevan muy bien con el chocolate; eso explica por qué hay tantos postres basados en esa combinación. Esta receta los une dentro de una deliciosa masa de nueces. Escoja peras maduras y firmes, tipo cornice o williams.

INGREDIENTES

PARA LA MASA
- 165 gr (5 1/2 oz) de harina común
- 30 gr (1 oz) de azúcar
- 30 gr (1 oz) de nueces molidas
- 1/2 cucharadita (tamaño té) de sal
- 125 gr (4 oz) de manteca helada cortada en cubos
- 3-4 cucharadas (sopera) de agua helada

PARA EL RELLENO
- 4 o 5 peras maduras para postre, según su tamaño
- 1 1/2 cucharada (sopera) de azúcar
- 90 gr (3 oz) de manteca
- 45 gr (1 1/2 oz) de cacao en polvo
- 1 huevo
- 180 gr (6 oz) de azúcar
- 45 gr (1 1/2 oz) de harina común
- 1 cucharadita (tamaño té) de extracto de vainilla
- azúcar impalpable para decorar

PREPARACIÓN

1. Para la masa, tamice juntos en un bol la harina, el azúcar, las nueces molidas y la sal. Agregue la manteca y trabaje con la yema de los dedos hasta que la mezcla se torne arenosa.

2. Utilizando un tenedor, mezcle agua en cantidad suficiente para que la mezcla forme grumos.

3. Ponga la masa en una superficie plana y dele rápidamente forma de bola. Envuelva en película adhesiva y lleve a refrigerador durante 30 minutos, por lo menos.

4. Estire la pasta en una superficie ligeramente enharinada y forre con ella el molde preparado. Lleve a congelador mientras prepara las peras.

5. Pele las peras, divida en cuartos y quite el corazón. Pinche la masa con un tenedor y rocíela con el azúcar. Disponga las peras en la masa cruda y lleve al horno precalentado durante 15 minutos. Retire y ponga sobre rejilla de alambre hasta que llegue el momento de rellenar.

6. Mientras tanto complete el relleno. Derrita la manteca, agregue el cacao y revuelva hasta que esté uniforme. Bata el huevo con el azúcar y agregue a la mezcla de cacao. Tamice la harina sobre la preparación e incorpore. Agregue el extracto de vainilla, revolviendo bien. Vierta el relleno sobre las peras y alíselo con una espátula todo lo que pueda.

7. Vuelva a poner la tarta en el horno durante 15 minutos o hasta que el relleno haya endurecido. Deje enfriar sobre rejilla de alambre. Antes de servir, decore la superficie espolvoreandola con azúcar impalpable.

TIPS
- Temperatura del horno: 200º C/ 400º F
- Tiempo de cocción: 15 minutos para la base y las peras; 15-20 minutos con el relleno
- Molde: molde de hojalata de base suelta, 23 cm/ 9" enmantecado
- Rendimiento: 8-10 porciones
- Conservación: en refrigerador, 2 días.

Pears go very well with chocolate, that's why there are so many desserts with this combination. This recipe puts them together into a delicious walnut crust. Choose ripe and firm Williams or Cornice pears.

INGREDIENTS

DOUGH

- *165 gr (5 1/2 oz) all purpose flour*
- *30 gr (1 oz) caster sugar*
- *30 gr (1 oz) ground walnuts*
- *1/2 tea spoonful of salt*
- *125 gr (4 oz) cold butter in cubes*
- *3-4 tbsp cold water*

FILLING

- *4 or 5 ripe pears, depending on size*
- *1 1/2 tbsp caster sugar*
- *90 gr (3 oz) butter*
- *45 gr (1 1/2 oz) chocolate powder*
- *1 egg*
- *180 gr (6 oz) caster sugar*
- *45 gr (1 1/2 oz) all purpose flour*
- *1 tea spoonful of vanilla escence*
- *confectioner's sugar for decorating*

PREPARATION

1. *To start with the crust, sieve flour, sugar, ground nuts and salt together into a bowl. Add the butter and use your fingers to turn it into a sandy preparation.*
2. *Add enough water and use a fork to blend it until lumps are made.*
3. *Place the dough on the table and shape it into a ball. Wrap it up in plastic cling film and keep it in the fridge for at least 30 minutes.*
4. *Sprinkle the table with flour and roll out the dough, and line the baking pan (already greased and floured) with it. Keep it in the freezer until filling is ready.*
5. *Peel, core and cut in fourths all the pears. Prick the crust with a fork and sprinkle the sugar on top. Place the pears on the sugar and bake it in preheated oven for 15 minutes. Next, place it on a cooling rack.*
6. *Finish the filling by mixing the butter and the chocolate over low heat until blended. Beat egg with sugar and add the chocolate mixture. Sieve flour on top and blend. Add vanilla escence. Pour the filling on the pears and smooth it with a spatula.*
7. *Bake again for 15 minutes for the filling to harden. Place on cooling rack. Sprinkle with confectioner's sugar before serving.*

TIP

- *Oven temperature: 200° C / 400° F*
- *Baking time: 15 minutes for pie and pears; 15-20 minutes with the filling*
- *Baking pan: 23 cm / 9" greased pan with removable bottom*
- *Yealds 8-10 portions*
- *Storage time in refrigerator: 2 days.*

INGREDIENTES

- 1 clara de huevo a temperatura ambiente,
- 250 gr. (8 oz.) de azúcar impalpable tipo 10 X cernida (aproximadamente).
- Unas gotas de ácido acético o una cda. de jugo de limón colado.

PREPARACIÓN

1. Mezclar en un bol la clara de huevo con el azúcar impalpable. Romper el ligue de la clara con ayuda de la batidora eléctrica.
2. Agregar el ácido acético o el jugo de limón. Continuar batiendo durante unos 10 minutos en batidora eléctrica a máxima velocidad hasta obtener la consistencia adecuada.
3. Cubrir la superficie con un separador de freezer, y completar cubriendo con fresk-o-film. Si se lo va a utilizar en el momento, reemplazar el fresk-o-film por un paño húmedo, para evitar la formación de cascaritas.
4. Separar en potes las cantidades que vamos a utilizar y colorear con colorante vegetal comestible.

1

2

3

4

INGREDIENTS

- *1 egg white at room temperature*
- *250 gr (8 oz) sieved confectioner's sugar*
- *Some drops of acetic acid or 1 tbsp of strained lemon juice*

PREPARATION

1. *Beat the egg white with the sugar using an electric mixer.*
2. *Add the acetic acid or the lemon juice. Keep on beating for 10 minutes with the mixer at top speed until thick enough.*
3. *Cover the surface with freezer foil, and fresk-o-film on top. If it's going to be used replace the fresk-o-film by a damp piece of cloth to stop the surface from drying.*
4. *Place the amounts that are going to be used in jars and color them with vegetable color.*

PASTA PARA MODELAR FYG • MODELLING PASTE FYG

INGREDIENTES

- 8 cdas. de agua
- 1/2 cda. gelatina sin sabor
- 3 cdas. glucosa
- 2 cdas. vegetalina disuelta
- 1 cda. de CMC
- 1,250 kg. (2 1/2 lb) de azúcar impalpable tamizada aproximadamente
- 50 gr. (2 oz) de fécula de maíz
- Esencia a gusto
- NOTA: Todas las cucharadas son soperas

PREPARACIÓN

1. Poner a hidratar la gelatina en el agua. Disolver a baño María.
2. Agregar la vegetalina, la esencia y la glucosa. Revolver hasta integrar.
3. Retirar del baño María, e incorporar el azúcar impalpable previamente tamizada con el CMC.
4. Amasar junto con la fécula hasta obtener una masa suave y elástica.

TIP:
Para obtener colores más intensos dejar descansar las pastas durante 24 hs.

INGREDIENTS

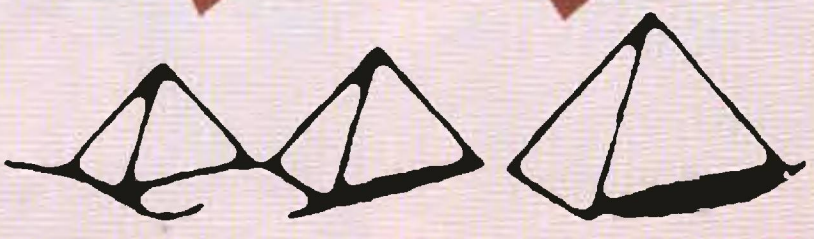
- *8 tbsp of water*
- *1/2 tbsp unflavored gelatin*
- *3 tbsp glucose*
- *2 tbsp vegetable fat (melted)*
- *1 tbsp of CMC*
- *Essence (any)*
- *About 1,250 kg (2 1/2 lb) sieved confectioner's sugar*
- *50 gr (2 oz) cornstarch*

INSTRUCTIONS

1. *Soak the gelatin into the water. Dissolve in a double boiler.*
2. *Add the vegetable fat together with escence and glucose. Blend thoroughly.*
3. *Remove the bowl from the hot water and sieve the confectioner's sugar with the CMC into a bowl.*
4. *Knead with cornstarch until obtaning a soft stretchy paste.*

TIP
For deep brighter colors, leave for 24 hours before using.

Cortantes
CAIRO



- Lider en cortantes para reposteria
- Bolillos y marcadores de nervadura
- Placas estampadoras
- Pinzas de filetear

Tel. y Fax 4-602-7368
www.cortantescairo.com.ar
cairo@infovia.com.ar
ventas mayoristas unicamente.

Cotillón Sandra

Azúcar - Coco - Granas - Confites - Nueces - Almendras
Bizcochuelos - Piononos - Colorantes - esencias
Mangas - Bandejas - Blondas - Pegamentos
Moldes para velas y jabones y mil productos más

DISTRIBUIDORES DE CHOCOLATES
FELFORT, ARCOR, PURATOS, ARRUFAT Y FENIX

DESCUENTOS A PROFESORAS Y ALUMNAS

MATERIAS PRIMAS PARA CATHERING,
PANADEROS, CONFITEROS, SALONES DE FIESTA

EN MORON
Rauch 848/50 - tel: 4629-0710
Rivadavia 18042 - tel: 4483-4825
E-mail: cotillon_sandra@mosis.com.ar
Web site: www.cotillonsandra.com.ar

PASTA PARA MODELAR • MODELLING PASTE

INGREDIENTES

- 100 grs. (3 1/2 oz) de Mantequilla vegetal
- 350 cc. (1 1/2 cups) de agua
- 200 (6 1/2 oz) grs. de harina común bien blanca
- 3 cdas. (Tbsp.) de glucosa
- Esencia a gusto
- 2,5 kg. (5 lbs.) de azúcar impalpable tamizada aproximadamente
- 1 cda. (Tbsp.) de CMC o goma tragacanto

NOTA: Las cucharadas son del tamaño de las de sopa.

PREPARACIÓN

1. Colocar en un recipiente la manteca con el agua y llevarlo al fuego hasta que rompa el hervor.
2. Agregar el harina de golpe y revolver enérgicamente con cuchara de madera mientras se cocina aproximadamente durante 5 minutos.
3. Añadir la glucosa y la esencia. Mezclar hasta que se unan todos los ingredientes. Colocar en una bolsa hermética de plástico. Dejar enfriar.
4. Tamizar juntos el azúcar con el CMC. Amasar la preparación anterior con el azúcar hasta lograr una pasta elástica y firme para modelar.

TIP
Se puede conservar en el freezer durante varios meses. Mantener refrigerada si no se la utiliza para evitar su fermentación. Puede ser empleada para cubrir bandejas.

1

2

INGREDIENTS

- *100 gr (3 1/2 oz) vegetable fat*
- *350 cc. (1 1/2 oz) water*
- *200 gr (6 1/2 oz) all purpose flour*
- *3 tbsp glucose*
- *Escence to one's taste*
- *2,5 kg (5 lbs) sieved confectioner's sugar*
- *1 tbsp CMC or Gum tragacanth*

PREPARATION

1. *Put the vegetable fat with the water in a pan and heat to the boil.*
2. *Add all the flour and beat vigorously with a wooden spoon while it cooks for about 5 minutes.*
3. *Add the glucose and the escence. Mix until everything is blended. Place in an airtight plastic bag. Let cool.*
4. *Sieve the sugar with the CMC. Knead the previous preparation with the sugar until an elastic firm sugarpaste is obtained.*

TIP
It can be kept in the freezer for several months. If not used, it must be refrigerated to avoid fermentation. It is used for covering cake boards.

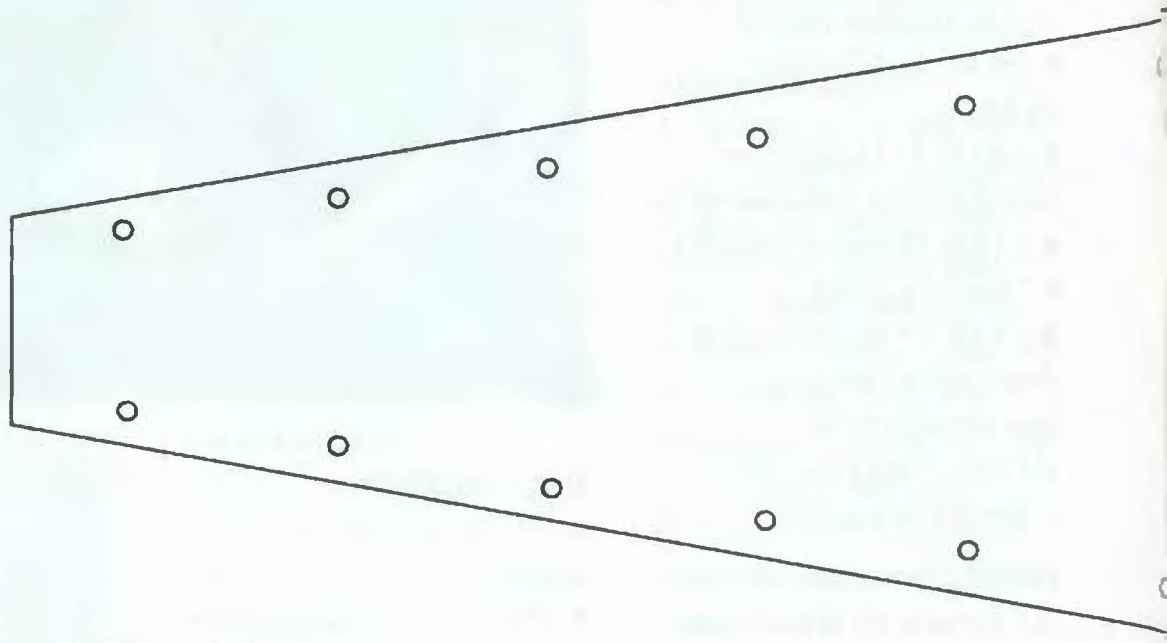
3

4

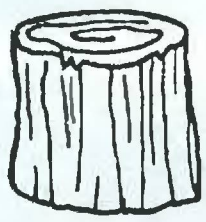
Dele vida y color a su ARTE
con colorantes en pasta
NUEVOS COLORES PASTELES
BLOCH
Esencias
Articulos para Repostería
bloch@infovia.com.ar
Cnel. Salvadores 1027 Cap. Fed. - Te: 4301-8979

Diversión en la tribu

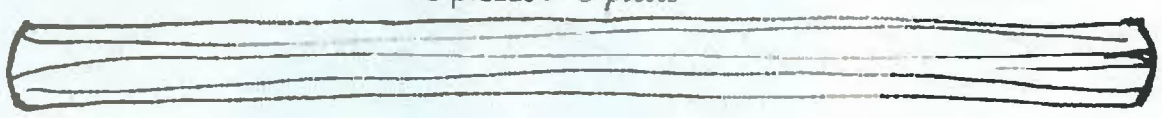
(INDIAN FUN)



6 piezas / *6 pieces*



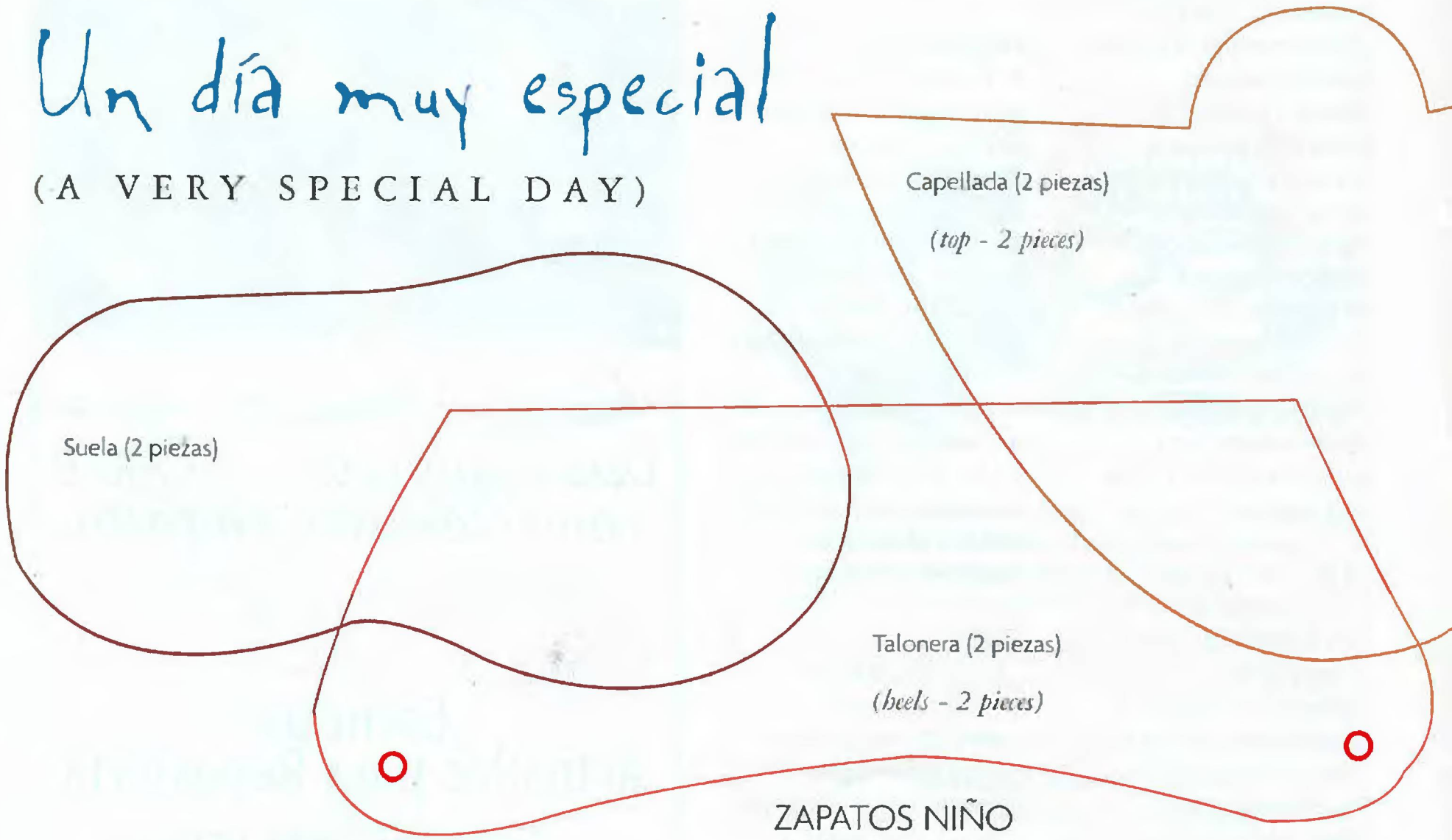
6 piezas / *6 pieces*



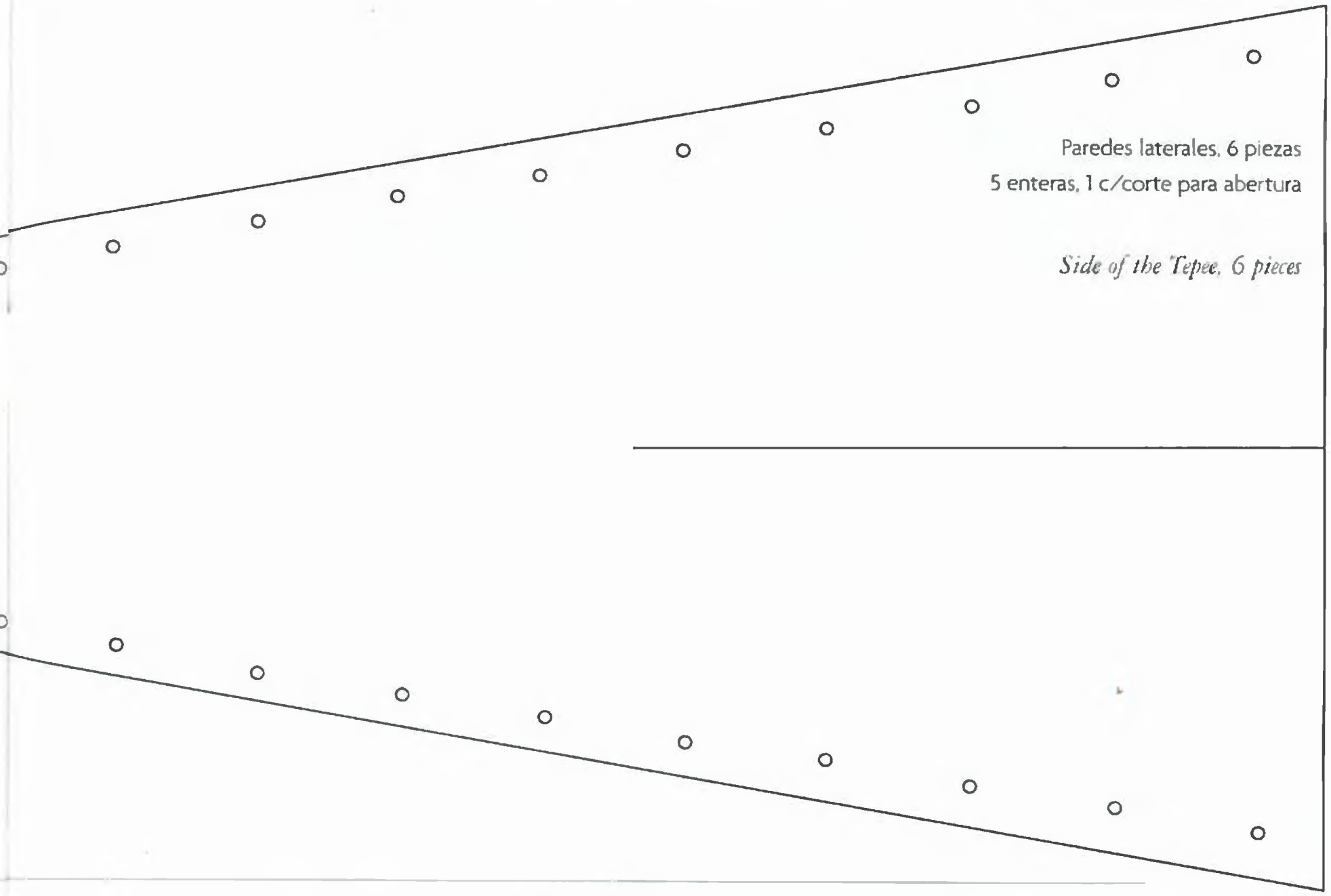
Troncos de la base y la parte superior de la carpa / *Bottom and upper tree trunks*

Un día muy especial

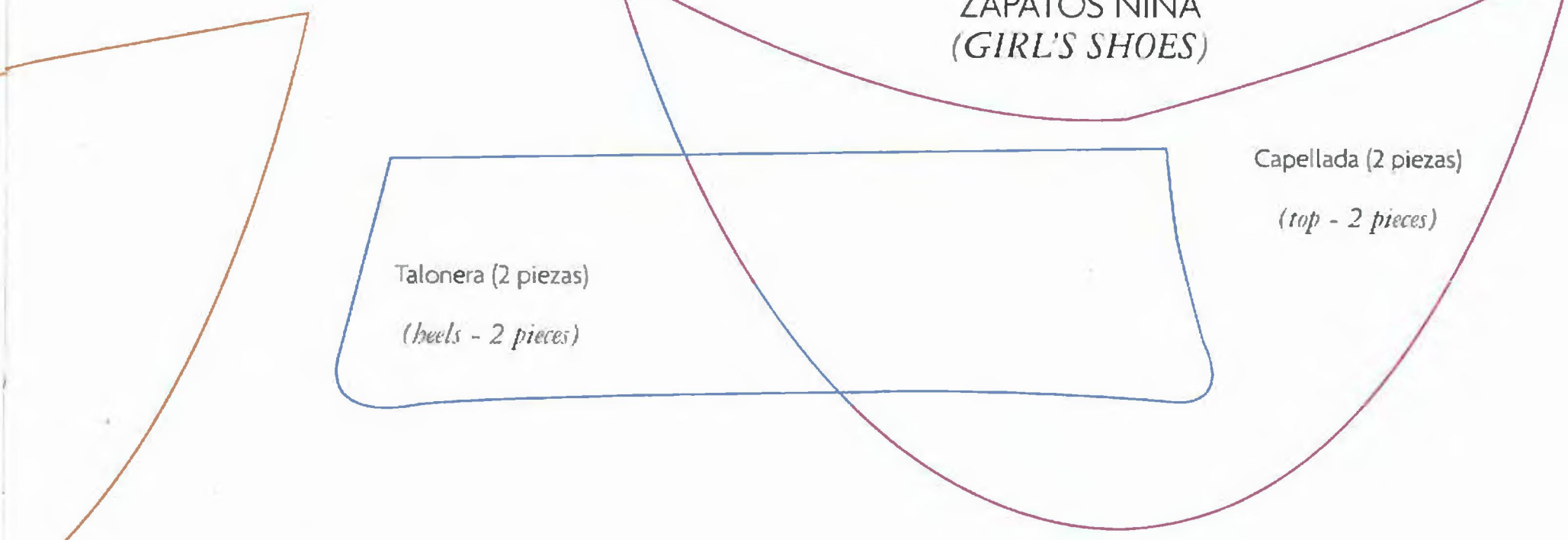
(A VERY SPECIAL DAY)

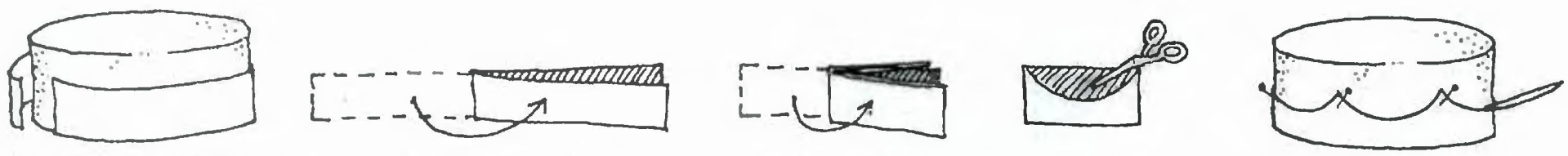


ZAPATOS NIÑO
(BOY'S SHOES)



ZAPATOS NIÑA
(GIRL'S SHOES)





1. Medir el contorno de la torta con una tira de papel

2. Plegarla al medio

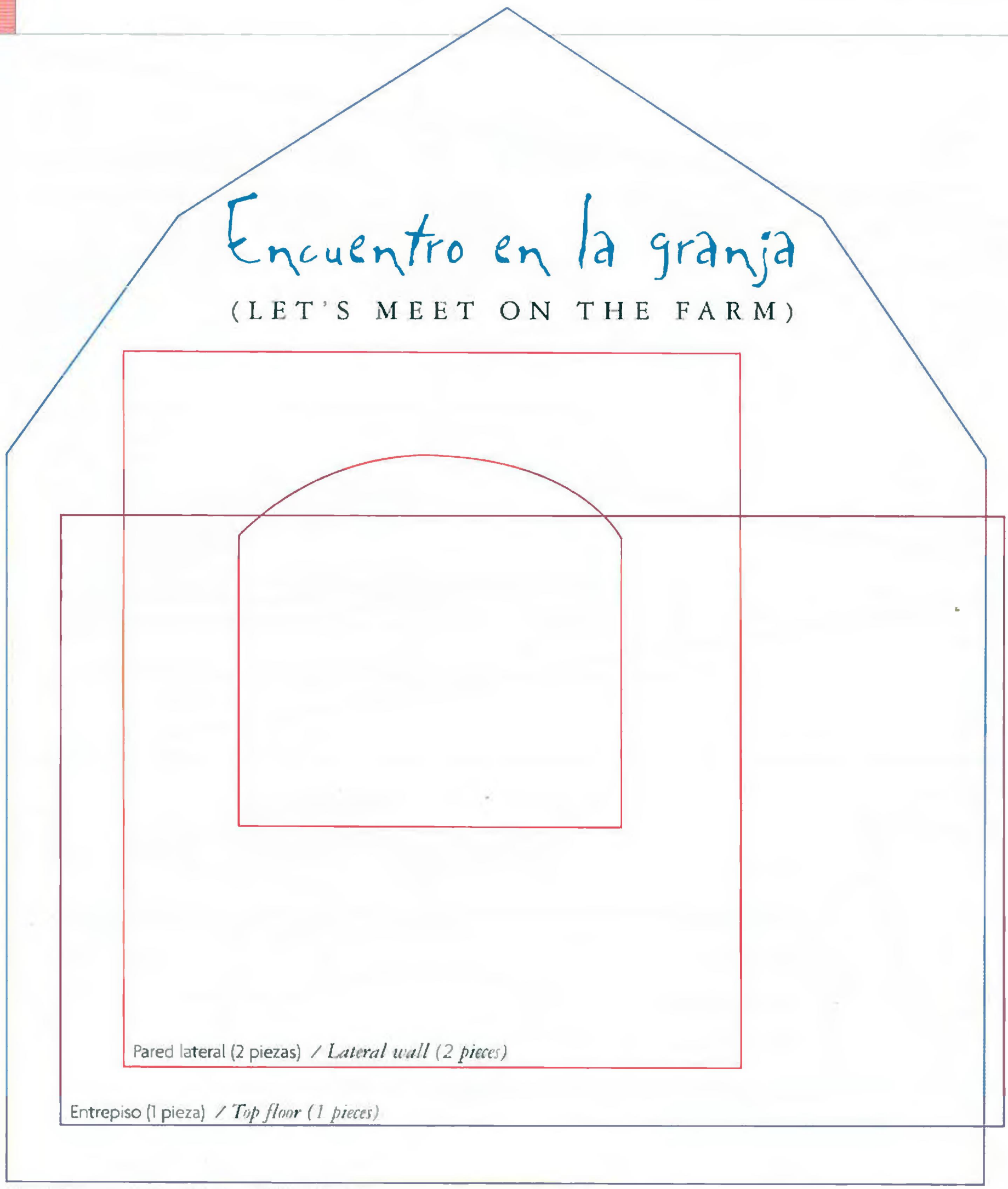
3. Continuar plegando hasta obtener el ancho deseado

4. Recortar la onda con una tijera

5. Sujetar el molde a la torta con alfileres. Marcar con ayuda de un palito

Encuentro en la granja

(LET'S MEET ON THE FARM)



Todas las cintas utilizadas en la decoración de nuestras tortas son de

cordón de oro

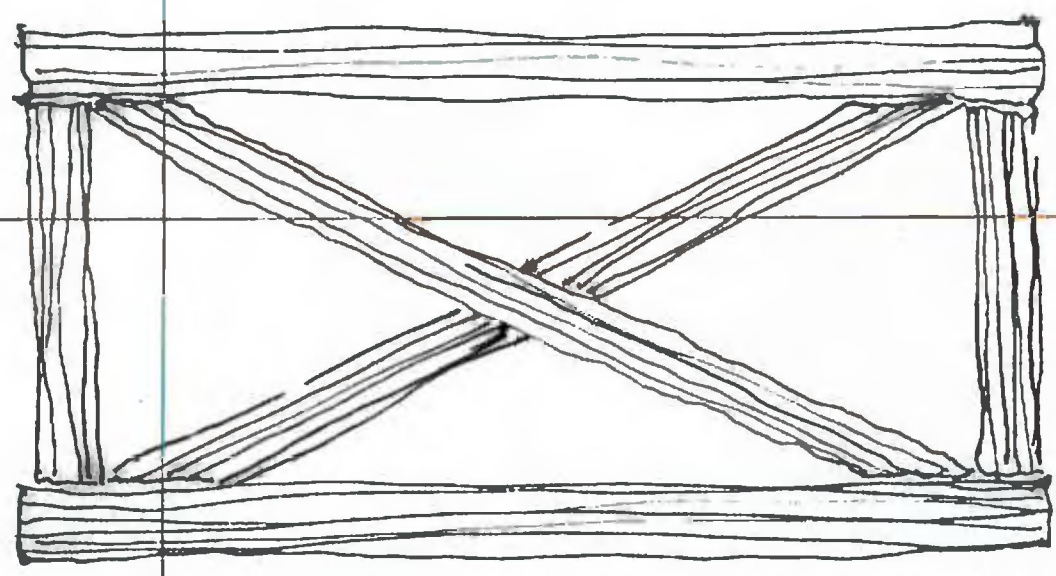
Piso (1 pieza) / *Ground floor (1 pieces)*

Techo inferior (2 piezas) / *Under roof (2 pieces)*

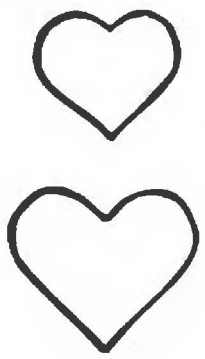
Techo superior (2 piezas) / *Top roof (2 pieces)*

Frente superior (1 pieza) / *Front top wall (1 pieces)*

Frente inferior (1 pieza) / *Front under wall (1 pieces)*



Puerta de troncos (1 pieza) / *Large door (1 pieces)*



Corazón pequeño

Small heart

Corazón grande

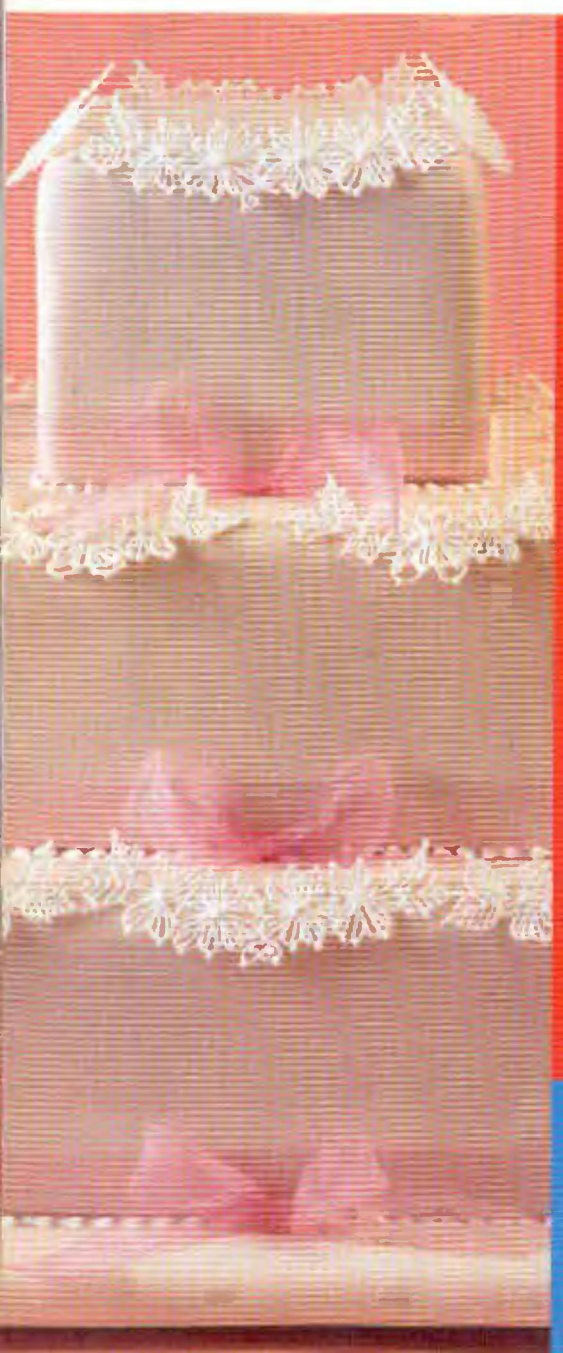
Big heart

Corazón mediano

Medium heart

Con todo mi corazón

(WITH ALL MY HEART)



PRÓXIMO NÚMERO:

Asombrosas ideas para Comunión.

•

Ingeniosas tortas de Bautismo.

•

Bodas simples y extravagantes.

•

Filigranas en una propuesta para 15 años.

•

¿Querés usar tus boquillas y no sabés como hacerlo?
No te pierdas nuestras explicaciones.

•

¡¡¡ Técnicas para elaborar tus propios pistilos!!!

•

Recetas y moldes.

•

RESERVALA YA!
NO TE LO PIERDAS!

SUSCRIPCIONES / FOR SUBSCRIPTION
magiccakes@speedy.com.ar
www.tortasencantadas.com.ar

tortas encantadas

TALLER ARTESANAL
CURSOS CON CERTIFICACION INTERNACIONAL

Seminarios y Talleres en Miami y Nueva York.
Importante: Para organizar un curso en su ciudad
contáctese con nosotros:

TEL-FAX: (5411-4298-1269) e-mail: info@tortasencantadas.com.ar
www.tortasencantadas.com.ar

CAKE CRAFT WORKSHOP

Miami and New York workshops and seminars.
Note: To organise a course at your place,
phone or fax us at: (5411)-4298 - 1269
or E-mail us to info@tortasencantadas.com.ar
Our website: www.tortasencantadas.com.ar

www.fourcommunik.fotki.com.ar

TIPS:

- INCORPORAR SOLO LA MITAD DEL AZÚCAR.
- CONSERVAR EN BOLSAS
- QUE TODOS LOS PRODUCTOS DE REPOSTERÍA SEAN LHERITIER

Vos sabes que hay cosas que no pueden faltar para que una buena receta tenga éxito.

Productos para repostería Lheritier, un clásico de todo buen repostero.

LHERITIER

División Heladería & Repostería

Lheritier Argentina S.A.: Moreno 499, (S3013 BXI) San Carlos Centro - Prov. de Santa Fe, Argentina.
Tel.: 54 (03404) 42 0708 / Fax: 54 (03404) 42 0706 - E-mail: info@lheritier.com.ar
Oficina Comercial Buenos Aires: Av. Santa Fe 3312, Piso 8 - (C1425 BGV) Capital Federal, Argentina.
Tel./ Fax: 54 (11) 4825 6647 y Lín. Rotativas - E-mail: comercial@lheritier.com.ar
www.lheritier.com.ar